banderas de américa

ARGENTINA

BOLIVIA

BRASIL

CANADA

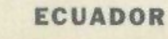
COLOMBIA

COSTA RICA

CUBA

CHILE

REPUBLICA DOMINICANA



ECUADOR

ESTADOS UNIDOS

GUATEMALA

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

EDICION
70.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LV — 1969





BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO

Presidente
Sr. NELSON R. VERDEROSA

Vicepresidente
Dr. JACOBO GUELMAM

Vocal
Esc. ATILIO ARRILLAGA SIMPSON

Secretario General Letrado
Dr. HECTOR CERRUTI AICARDI

Secretario Letrado
Dr. CARLOS VLAHUSSICH

ADMINISTRACION

Gerente General
Sr. RICARDO TOGNI

Sub-Gerentes Generales
Sr. LUIS A. GUTIERREZ
Sr. ALFREDO SCELZA

Director General del Departamento de Inversiones, Organización y Métodos
Cr. ANTONIO H. PICON

Contador General
Cr. JOSE R. SANCHEZ

Asesor Letrado
Presidente de la Sala de Abogados
Dr. ALFREDO CAMBON

Actuario
Sr. RODOLFO CIGANDA

Gerentes

Sr. ROMEO ANTOGNAZZA
Sr. WASHINGTON BOZZO
Sr. JOSE CABALLERO
Sr. ALBERTO D'ANGELIS
Sr. GONZALO DUPONT
Sr. ALFREDO FIANDRA
Sr. ALFREDO H. MAGNOU
Sr. MANUEL LEIRAS MENDEZ
Sr. OSCAR N. OLIVERA
Sr. RODOLFO PERAZZO
Sr. RAUL ROSA
Sr. MARIO VITALE



ENERO

1er. MES · 31 DIAS

BANDERA NACIONAL

(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)

1.° DE ENERO DE 1828

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	5.34	20.02		AÑO NUEVO	Octava de Navidad
2 J.	5.35	20.02			San Isidoro
3 V.	5.36	20.02	Ll.		Santa Genoveva
4 S.	5.36	20.03			San Gregorio
5 D.	5.37	20.03			Santísimo Nombre de Jesús
6 L.	5.38	20.03		DIA DE REYES	Epifanía del Señor
7 M.	5.39	20.03			San Crispín
8 M.	5.40	20.03			San Luciano
9 J.	5.41	20.03			San Vital
10 V.	5.41	20.03			San Guillermo
11 S.	5.42	20.03	M.		San Higinio
12 D.	5.44	20.02			Sagrada Familia
13 L.	5.45	20.02			Bautismo de Jesús
14 M.	5.46	20.02			San Hilario
15 M.	5.47	20.01			San Pablo Ermit
16 J.	5.47	20.01			San Marcelo
17 V.	5.48	20.01			San Antonio Abad
18 S.	5.49	20.01	N.		Sta. Prisca
19 D.	5.50	20.00			2º de Epifanía
20 L.	5.51	20.00			Santos Fabián y Sebastián
21 M.	5.52	20.00			San Lorenzo de Brindis
22 M.	5.53	19.59			Stos. Vicente y Anastasio
23 J.	5.54	19.59			San Raimundo de Peñafort
24 V.	5.55	19.58			San Timoteo
25 S.	5.56	19.58	C.		La Conversión de San Pablo
26 D.	5.57	19.57			3er. Domingo después de Epifanía
27 L.	5.58	19.57			San Juan Crisóstomo
28 M.	5.59	19.56			San Pedro Nolasco
29 M.	6.00	19.55			San Francisco de Sales
30 J.	6.01	19.54			Santa Martina
31 V.	6.03	19.54			San Juan Bosco



FEBRERO

2do. MES - 29 DIAS

GRITO DE ASENCIO
28 DE FEBRERO DE 1811

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 S.	6.04	19.53			San Ignacio M.
2 D.	6.05	19.53	Ll.		Septuagésima
3 L.	6.06	19.52			San Blás
4 M.	6.07	19.51			San Andrés Corsini
5 M.	6.08	19.50			Sta. Agueda
6 J.	6.09	19.49			San Tito
7 V.	6.10	19.48			San Romualdo
8 S.	6.11	19.47			San Juan de Mata
9 D.	6.12	19.46	M.		Sexagésima
10 L.	6.13	19.45			Sta. Escolástica
11 M.	6.14	19.44			Ntra. Sra. de Lourdes
12 M.	6.15	19.43			Stos. Fund. de la Orden de los S. de María
13 J.	6.16	19.42			San Julián
14 V.	6.17	19.41			San Valentín
15 S.	6.18	19.40			Stos. Faustino y Jovita
16 D.	6.19	19.39	N.	CARNAVAL	Quincuagésima
17 L.	6.20	19.38		CARNAVAL	San Donato
18 M.	6.21	19.37		CARNAVAL	San Simeón Ob.
19 M.	6.22	19.36			Ceniza. — (Ayuno y Abstinencia)
20 J.	6.23	19.35			Cuaresma
21 V.	6.24	19.33			Cuaresma. — (Abstinencia)
22 S.	6.25	19.32			Cuaresma. — Cátedra de San Pedro
23 D.	6.26	19.31			1º de Cuaresma
24 L.	6.26	19.30	C.		Cuaresma
25 M.	6.27	19.29			Cuaresma. — San Matías Apóstol
26 M.	6.28	19.28			Cuaresma
27 J.	6.29	19.26			Cuaresma
28 V.	6.30	19.25			Cuaresma. — (Abstinencia)



MARZO

3er. MES - 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

(Enarbolamiento de la Bandera de Artigas en Montevideo)

26 DE MARZO DE 1815

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 S.	6.31	19.22			Cuaresma
2 D.	6.32	19.21			2º de Cuaresma
3 L.	6.33	19.20			Cuaresma
4 M.	6.34	19.18	Ll.		Cuaresma
5 M.	6.35	19.17			Cuaresma
6 J.	6.36	19.16			Cuaresma
7 V.	6.37	19.14			Cuaresma. — (Abstinencia)
8 S.	6.38	19.13			Cuaresma
9 D.	6.39	19.12			3º de Cuaresma
10 L.	6.40	19.10			Cuaresma
11 M.	6.41	19.09	M.		Cuaresma
12 M.	6.42	19.08			Cuaresma
13 J.	6.42	19.06			Cuaresma
14 V.	6.43	19.05			Cuaresma. — (Abstinencia)
15 S.	6.44	19.04			Cuaresma
16 D.	6.45	19.02			4º Cuaresma
17 L.	6.46	19.00			Cuaresma
18 M.	6.47	18.59	N.		Cuaresma
19 M.	6.47	18.57			San José. — Cuaresma
20 J.	6.48	18.56			Cuaresma
21 V.	6.49	18.55			Cuaresma. — (Abstinencia)
22 S.	6.50	18.53			Cuaresma
23 D.	6.51	18.52			1º de Pasión
24 L.	6.52	18.51			Cuaresma
25 M.	6.52	18.49	C.		La Anunciación de Ntra. Sra. — Cuaresma
26 M.	6.53	18.48			Cuaresma
27 J.	6.54	18.47			Cuaresma
28 V.	6.54	18.45			Cuaresma. — (Abstinencia)
29 S.	6.55	18.44			Cuaresma
30 D.	6.56	18.43		TURISMO	De Ramos. — 2º de Pasión
31 L.	6.57	18.41		TURISMO	SANTO



ABRIL

4.º MES · 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA
19 DE ABRIL DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	6.58 - 18.40		TURISMO	SANTO
2 M.	6.59 - 18.39	Ll.	TURISMO	SANTO
3 J.	6.59 - 18.37		TURISMO	SANTO
4 V.	7.00 - 18.36		TURISMO	SANTO. — (Ayuno y Abstinencia)
5 S.	7.01 - 18.36		TURISMO	SANTO
6 D.	7.01 - 18.33			DE PASCUA
7 L.	7.02 - 18.31			San Epifanio
8 M.	7.03 - 18.30			San Jenaro
9 M.	7.04 - 18.28	M.		Sta. María Cleofe
10 J.	7.05 - 18.27			San Ezequiel
11 V.	7.06 - 18.26			San León
12 S.	7.06 - 18.24			San Víctor
13 D.	7.07 - 18.23			In Albis. — 1º de Pascua
14 L.	7.08 - 18.22			San Justino
15 M.	7.08 - 18.21			San Flavio
16 M.	7.09 - 18.20	N.		Sta. Engracia
17 J.	7.10 - 18.19			San Aniceto
18 V.	7.11 - 18.17			San Apolonio
19 S.	7.12 - 18.16		DESEMBARCO DE LOS 33	San Hermógenes. — (Fiesta Cívica)
20 D.	7.13 - 18.15			2º de Pascua
21 L.	7.13 - 18.13			San Anselmo
22 M.	7.14 - 18.12			Santos Sotero y Cayo
23 M.	7.15 - 18.11			San Jorge
24 J.	7.16 - 18.10	C.		San Fidel Sigmaringa
25 V.	7.17 - 18.09			San Marcos
26 S.	7.18 - 18.08			Santos Cleto y Marcelino
27 D.	7.18 - 18.06			3º de Pascua
28 L.	7.19 - 18.05			San Pablo de la Cruz
29 M.	7.20 - 18.04			S. Pedro M.
30 M.	7.20 - 18.03			Sta. Catalina de Sena



MAYO

5.° MES - 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS
(Posadas entrega su espada a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 J.	7.21 - 18.02		DIA DE LOS TRABAJADORES	San José Obrero
2 V.	7.22 - 18.01	Ll.		San Atanasio
3 S.	7.23 - 18.00			San Alejandro
4 D.	7.24 - 17.59			4º de Pascua
5 L.	7.25 - 17.58			San Pío V
6 M.	7.25 - 17.58			San Lucio
7 M.	7.26 - 17.56			San Estanislao O. y M.
8 J.	7.27 - 17.56	M.		Ntra. Sra. de Luján
9 V.	7.27 - 17.55			San Gregorio Nacianceno
10 S.	7.28 - 17.54			San Antonino
11 D.	7.29 - 17.53			Stos. Felipe y Santiago
12 L.	7.30 - 17.52			San Aquiles
13 M.	7.31 - 17.51			San Roberto Belarmino
14 M.	7.32 - 17.50			San Bonifacio
15 J.	7.32 - 17.50			Ascención
16 V.	7.33 - 17.49	N.		San Ubaldo
17 S.	7.34 - 17.48			San Pascual Bailón
18 D.	7.34 - 17.48		BATALLA DE LAS PIEDRAS	Después de la Ascención — (Fiesta Cívica)
19 L.	7.35 - 17.47			San Pedro Celestino
20 M.	7.36 - 17.46			*San Bernardino*
21 M.	7.36 - 17.46			San Segundino
22 J.	7.37 - 17.45			Sta. Rita de Casia
23 V.	7.38 - 17.45			San Desiderio
24 S.	7.39 - 17.44	C.		María Auxiliadora
25 D.	7.40 - 17.44			Pentecostés
26 L.	7.41 - 17.44			San Felipe Neri
27 M.	7.41 - 17.43			San Beda
28 M.	7.42 - 17.43			San Agustín
29 J.	7.42 - 17.42			Sta. María Magdalena
30 V.	7.43 - 17.42	Ll.		San Félix P.
31 S.	7.43 - 17.41			MARIA REINA



FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 D.	7.44	17.41			Stma. Trinidad
2 L.	7.44	17.41			San Erasmo
3 M.	7.45	17.41			Sta. Clotilde
4 M.	7.46	17.41			San Francisco Caracciolo
5 J.	7.46	17.40			Corpus Christi
6 V.	7.47	17.40			San Norberto
7 S.	7.47	17.40	M.		San Roberto Ob.
8 D.	7.48	17.40			2º de Pentecostés
9 L.	7.48	17.40			Stos. Primo y Feliciano
10 M.	7.49	17.40			Sta. Margarita R.
11 M.	7.49	17.40			San Bernabé Ap.
12 J.	7.50	17.40			San Juan Sahagún
13 V.	7.50	17.40			SAGRADO CORAZON
14 S.	7.51	17.40	N.		San Basilio
15 D.	7.51	17.40			3º de Pentecostés
16 L.	7.51	17.40			Sta. Julieta
17 M.	7.52	17.40			San Gregorio
18 M.	7.52	17.40			San Efrén
19 J.	7.52	17.40		NATALICIO DE ARTIGAS	Sta. Juliana Falconieri — (Fiesta Cívica)
20 V.	7.53	17.41			San Silveiro
21 S.	7.53	17.41			San Luis Gonzaga
22 D.	7.53	17.41	C.		4º de Pentecostés
23 L.	7.53	17.41			Sta. Agripina
24 M.	7.53	17.41			San Juan Bautista
25 M.	7.53	17.41			San Guillermo
26 J.	7.53	17.42			Stos. Juan y Pablo
27 V.	7.53	17.42			Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
28 S.	7.53	17.43			Vigilia de San Pedro y San Pablo
29 D.	7.54	17.43	Ll.		Stos. PEDRO y PABLO
30 L.	7.54	17.44			Conmemoración de San Pablo



JULIO

7.º MES - 31 DIAS

JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CABILDO
18 DE JULIO DE 1830

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	7.54 - 17.44			La Preciosísima Sangre de Jesús
2 M.	7.53 - 17.45			La Visitación de la Sma. Virgen
3 J.	7.53 - 17.45			San Ireneo
4 V.	7.53 - 17.45			San Laureano
5 S.	7.53 - 17.46			San Antonio María Zacarías
6 D.	7.53 - 17.46	M.		*6º de Pentecostés*
7 L.	7.53 - 17.47			Stos. Cirilo y Metodio
8 M.	7.52 - 17.47			Santa Isabel R.
9 M.	7.52 - 17.48			San Cirilo
10 J.	7.52 - 17.49			*Stas. Rufina y Segunda*
11 V.	7.51 - 17.49			San Pío I P.
12 S.	7.51 - 17.50			San Juan Gualberto
13 D.	7.51 - 17.51			7º de Pentecostés
14 L.	7.50 - 17.51	N.		*San Buenaventura*
15 M.	7.50 - 17.52			San Enrique Emperador
16 M.	7.50 - 17.53			N. S. del Carmen
17 J.	7.49 - 17.53			San Alejo
18 V.	7.49 - 17.54		JURA DE LA CONSTITUCION	San Camilo de Lenis. — (Fiesta Cívica)
19 S.	7.48 - 17.55			San Vicente de Paul
20 D.	7.48 - 17.55			8º de Pentecostés
21 L.	7.47 - 17.56			San Lorenzo de Brindis
22 M.	7.46 - 17.57	C.		Santa María Magdalena
23 M.	7.46 - 17.57			SAN APOLINARIO
24 J.	7.45 - 17.58			Santa Cristina
25 V.	7.44 - 17.59			Santiago A.
26 S.	7.44 - 17.59			Santa Ana
27 D.	7.43 - 18.00			9º de Pentecostés
28 L.	7.42 - 18.01	Ll.		San Nazario y Celso
29 M.	7.42 - 18.01			Santa Marta
30 M.	7.41 - 18.02			San Adan y Senén
31 J.	7.40 - 18.03			San Ignacio de Loyola



AGOSTO

8.º MES - 31 DIAS

DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA
(Asamblea de la Florida)
25 DE AGOSTO DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 V.	7.40 - 18.03			Santos Macabeos
2 S.	7.39 - 18.04			San Alfonso María de Ligorio
3 D.	7.38 - 18.05			10º de Pentecostés
4 L.	7.37 - 18.05	M.		Sto. Domingo
5 M.	7.36 - 18.06			N. S. de las Nieves
6 M.	7.35 - 18.07			La Transfiguración del Señor
7 J.	7.34 - 18.08			San Cayetano
8 V.	7.33 - 18.09			San Juan Mª Vianney
9 S.	7.32 - 18.10			San Romano M.
10 D.	7.31 - 18.11			11º de Pentecostés
11 L.	7.30 - 18.11			Stos. Tiburcio y Susana
12 M.	7.29 - 18.12			Santa Clara
13 M.	7.28 - 18.12	N.		San Hipólito
14 J.	7.27 - 18.13			San Eusebio
15 V.	7.26 - 18.14			LA ASUNCION
16 S.	7.24 - 18.14			San Jacinto
17 D.	7.23 - 18.15			12º de Pentecostés
18 L.	7.22 - 18.16			San Agapito
19 M.	7.21 - 18.17			San Juan Eudes
20 M.	7.20 - 18.17	C.		San Bernardo
21 J.	7.19 - 18.18			Sta. Juana Fca. de Chantal
22 V.	7.17 - 18.19			Inmaculado Corazón de María
23 S.	7.16 - 18.20			San Felipe Benisio
24 D.	7.15 - 18.21			13º de Pentecostés
25 L.	7.13 - 18.21		DECLAR. DE LA INDEPENDENCIA	Ntra. Sra. Fundación. — (Fiesta Cívica)
26 M.	7.12 - 18.22			San Ceferino
27 M.	7.11 - 18.23	Ll.		San José Calazans
28 J.	7.09 - 18.23			San Agustín
29 V.	7.08 - 18.24			Degollación de San Juan Bautista
30 S.	7.07 - 18.25			Sta. Rosa de Lima
31 D.	7.05 - 18.25			14º de Pentecostés



SETIEMBRE

9.º MES - 30 DIAS

CABILDO ABIERTO
21 DE SETIEMBRE DE 1808

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 L.	7.04 - 18.26			San Gil
2 M.	7.03 - 18.27			San Esteban R.
3 M.	7.01 - 18.27	M.		San Sandalio
4 J.	7.00 - 18.28			Santa Rosalía
5 V.	6.59 - 18.29			San Lorenzo Justiniano
6 S.	6.57 - 18.30			San Zacarías
7 D.	6.56 - 18.31			15º de Pentecostés
8 L.	6.55 - 18.32			Natividad de Ntra. Sra.
9 M.	6.53 - 18.32			San Gregorio
10 M.	6.52 - 18.33			San Nicolás
11 J.	6.50 - 18.34	N.		Santos Proto y Jacinto
12 V.	6.49 - 18.34			Santo Nombre de María
13 S.	6.47 - 18.35			San Amado
14 D.	6.46 - 18.36			16º de Pentecostés
15 L.	6.44 - 18.36			Los Dolores de la Stma. Virgen
16 M.	6.44 - 18.37			San Cornelio
17 M.	6.42 - 18.38			Las Llagas de San Francisco
18 J.	6.40 - 18.38	C.		San José de Cupertino
19 V.	6.39 - 18.39			San Genaro
20 S.	6.37 - 18.40			San Eustaquio
21 D.	6.36 - 18.40			17º de Pentecostés
22 L.	6.34 - 18.41			Sto. Tomás de Villanueva
23 M.	6.33 - 18.42			San Lino P.
24 M.	6.31 - 18.43			N. S. de las Mercedes
25 J.	6.30 - 18.44	Ll.		San Fermín
26 V.	6.29 - 18.45			Santos Cipriano y Justino
27 S.	6.27 - 18.45			Santos Cosme y Damián
28 D.	6.26 - 18.46			18º de Pentecostés
29 L.	6.25 - 18.47			San Miguel Arcángel
30 M.	6.23 - 18.47			San Gerónimo



OCTUBRE

10.º MES - 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 M.	6.22 - 18.48			San Remigio
2 J.	6.20 - 18.49			Los Santos Angeles Custodios
3 V.	6.19 - 18.50	M.		Sta. Teresita del Niño Jesús.
4 S.	6.17 - 18.51			San Francisco de Asís.
5 D.	6.16 - 18.52			19º de Pentecostés
6 L.	6.14 - 18.52			San Bruno
7 M.	6.13 - 18.53			Ntra. Sra. del Rosario
8 M.	6.12 - 18.54			Sta. Brígida
9 J.	6.10 - 18.55			San Leoncio
10 V.	6.09 - 18.56			San Francisco de Borja
11 S.	6.08 - 18.57	N.		Maternidad Divina de María
12 D.	6.06 - 18.57		DIA DE LA RAZA	20º de Pentecostés
13 L.	6.05 - 18.58			San Eduardo
14 M.	6.04 - 18.59			San Calixto
15 M.	6.02 - 19.00			Sta. Teresa de Jesús
16 J.	6.01 - 19.01			Sta. Eduviges
17 V.	6.00 - 19.02			Sta. Margarita María de Alacoque
18 S.	5.58 - 19.02	C.		San Lucas
19 D.	5.57 - 19.03			21º de Pentecostés
20 L.	5.56 - 19.04			San Juan Cancio
21 M.	5.55 - 19.05			San Hilarión
22 M.	5.54 - 19.06			Sta. María Salomé
23 J.	5.53 - 19.07			San Juan de Capistrano
24 V.	5.51 - 19.07			San Rafael Arcángel
25 S.	5.50 - 19.08	Ll.		Stos. Crisanto y Darío
26 D.	5.49 - 19.09			CRISTO REY
27 L.	5.48 - 19.10			Santa Florencia
28 M.	5.47 - 19.11			Stos. Simón y Judas
29 M.	5.46 - 19.12			San Narciso
30 J.	5.45 - 19.13			San Alfonso Rodríguez
31 V.	5.44 - 19.14			San Quintín



NOVIEMBRE

11.º MES - 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
2 DE NOVIEMBRE

FECHAS	SOL Sal. - Pta.	LUNA Fase	FERIADOS	SANTORAL
1 S.	5.43 - 19.15			TODOS LOS SANTOS
2 D.	5.42 - 19.16	M.		23º de Pentecostés
3 L.	5.41 - 19.17			FIELES DIFUNTOS
4 M.	5.40 - 19.18			San Carlos Borromeo
5 M.	5.39 - 19.19			Stos. Zacarías e Isabel
6 J.	5.38 - 19.20			San Leonardo
7 V.	5.37 - 19.21			San Ernesto
8 S.	5.36 - 19.22			San Victoriano
9 D.	5.35 - 19.23	N.		24º de Pentecostés
10 L.	5.34 - 19.24			San Andrés Avelino
11 M.	5.34 - 19.25			Virgen de los 33. — (Patrona del Urug.)
12 M.	5.33 - 19.26			San Martín I. Papa.
13 J.	5.35 - 19.27			San Diego
14 V.	5.32 - 19.28			San Josafat
15 S.	5.31 - 19.29			San Alberto Magno
16 D.	5.30 - 19.30	C.		25º de Pentecostés
17 L.	5.30 - 19.31			San Gregorio Taumaturgo
18 M.	5.29 - 19.32			Dedic. Basílica de S. Pedro y S. Pablo
19 M.	5.29 - 19.33			Sta. Isabel Reina
20 J.	5.28 - 19.34			San Félix de Valois
21 V.	5.28 - 19.35			Presentación de la Stma. Virgen
22 S.	5.27 - 19.36			Sta. Cecilia
23 D.	5.27 - 19.37	Ll.		26º de Pentecostés
24 L.	5.26 - 19.38			San Juan de la Cruz
25 M.	5.26 - 19.39			Sta. Catalina
26 M.	5.26 - 19.40			San Silvestre
27 J.	5.25 - 19.41			Ntra. Sra. de la Medalla Milagrosa
28 V.	5.25 - 19.42			Sta. Catalina Labouré
29 S.	5.25 - 19.42			San Saturnino
30 D.	5.25 - 19.43			1º de Adviento



DICIEMBRE

12.º MES - 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO

(Bruno M. de Zabala)

24 DE DICIEMBRE DE 1726

FECHAS	SOL		LUNA	FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pta.	Fase		
1 L.	5.25	19.44			San Mariano
2 M.	5.24	19.45	M.		Santa Bibiana
3 M.	5.24	19.46			San Francisco Javier
4 J.	5.24	19.47			San Pedro Crisólogo
5 V.	5.24	19.48			San Sobas
6 S.	5.24	19.49			San Nicolás
7 D.	5.24	19.50			2º de Adviento
8 L.	5.24	19.50		DIA DE LAS PLAYAS	Inmaculada Concepción
9 M.	5.24	19.51	N.		San Ciro Ob.
10 M.	5.24	19.52			Ntra. Sra. de Loreto
11 J.	5.25	19.52			San Dámaso
12 V.	5.25	19.53			Ntra. Señora de Guadalupe
13 S.	5.25	19.54			Sta. Lucía
14 D.	5.25	19.54			3º de Adviento
15 L.	5.25	19.55	C.		San Faustino
16 M.	5.25	19.56			San Eusebio
17 M.	5.26	19.56			San Lázaro
18 J.	5.26	19 57			Ntra. Sra. de la Esperanza
19 V.	5.27	19.58			San Wernerio
20 S.	5.27	19.58			San Eugenio
21 D.	5.28	19.59			4º de Adviento
22 L.	5.28	19.59			San Demetrio
23 M.	5.29	20.00	Ll.		Sta. Victoria
24 M.	5.29	20.00			San Gregorio
25 J.	5.30	20.00		DIA DE LA FAMILIA	NAVIDAD
26 V.	5.30	20.01			San Esteban
27 S.	5.31	20.01		DIA DEL SEGURO	San Juan Evangelista
28 D.	5.32	20.01			Dentro de la Octava de Navidad
29 L.	5.32	20.02			Santo Tomás Ob.
30 M.	5.33	20.02			San Sabino
31 M.	5.34	20.02	M.		San Silvestre I. Papa

ENERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "bicheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. ó 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "bicheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suinos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastrojos y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Ross, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes William bon Chrettien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo; albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.



APICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comedores especiales y no arrojándolo al piso.

AVICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están semillando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimoña ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta no interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbitos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco, fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonados podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, al agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y arañuela roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Alelí, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.

FEBRERO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastrojos de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "muñeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajeras. — *Empieza la siembra de avena forrajera.* Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer; deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado *en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".*

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de: Duraznos, var. Elberta, Pavía Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. William bon Chrettien, Packans Triunph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almácigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebollas colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.



AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. *Los yuyos de los caminos, tan molestos*, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerzas a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de reflorecer en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera, por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las *espigas se separarán de la planta con dos* hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extremos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplicado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de ½ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 ½ tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

MARZO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano — cuando los terneros son de pocos días —. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunclo, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bicheras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. *Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño)* y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavía Moscatel; Ciruelas, var. Presidente; Peras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aireación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados; sin embargo, en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con estas semillas podremos realizar almácigos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paradiclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawngrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesia, Ixia, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsofila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Sileno y Statice.

Mi autoridad emana de vosotros y ella cesa ante vuestra presencia soberana. Vosotros estáis en el pleno goce de vuestros derechos: ved ahí el fruto de mis ansias y desvelos y ved también todo el premio de mi afán. Ahora en vosotros está en conservarlo. Yo tengo la satisfacción honrosa de presentar de nuevo mis sacrificios si gustáis hacerlo estable. ARTIGAS (En el Congreso de la Provincia, el 4 de abril de 1813).

ABRIL

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdeada general de las manadas.

Suinos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores o impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los zanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.



AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de planteles de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi sin necesidad de repasarlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimoña con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimoñas procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembriantemo, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; arañuela roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Careopsis, Clarquia, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.

El gran error de los periodistas es no hablar sino de libros nuevos, como si la verdad no fuera vieja. Entiendo que mientras un hombre no haya leído todos los libros antiguos no tiene ninguna razón para preferir los nuevos. MONTESQUIEU.

Saint-Hilaire, en 1827, le escribía a Larrañaga desde Orleans: "Temo que la posición de vuestra patria se oponga a que continuéis cultivando la ciencia. Yo no he encontrado en América ninguna persona tan capaz de hacerla progresar y miraría como una desgracia que os vierais obligado a descuidarla".

MAYO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la corderada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcaucil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.



AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación, con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia; con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimoña en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucena, Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimoña, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso. Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia. Flox. Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino. Linaria. Ombliguera y Pensamiento.

JUNIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA



AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

....

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando moverlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Ovinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 grs. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Roberston Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, *hasta que desaparezca el rocío*. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no lo hubiere sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimoñas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Usese con ventaja el clordane, cebos (caracoles) DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Lilium, Marimoña, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino y Pensamiento.

Toda clase de precaución debe prodigarse cuando se trata de fijar nuestro destino: es muy veleidosa la probidad de los hombres; sólo el freno de la constitución puede afirmarla. Mientras ella no exista es preciso adoptar las medidas que equivalgan a la garantía preciosa que ella ofrece. ARTIGAS.

¡El orgullo! No hay que confundir el orgullo con la vanidad. El primero, dice Chamfort, que leo citado por Morley, es alto, reposado, altivo, tranquilo, inquebrantable; la segunda es vil, incierta, movible, inquieta, vacilante. El uno engrandece al hombre; la otra lo hincha. El primero es la fuente de mil virtudes, la otra lo es de casi todos los vicios y todas las dobleces. Hay un género de orgullo en que están comprendidos todos los mandamientos de Dios y un género de vanidad que contiene los siete pecados capitales. ZORRILLA DE SAN MARTIN.

JULIO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERÍA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

Vigilar los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeras. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Para rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebadas, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: apio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.



AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se puedan plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrando los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquieren en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbitos de marimoña en la forma que se indicó en abril. Las marimoñas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano, siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemo procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulficálcica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémona, Amarili, Lilium y Marimoña.

Flores: Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Gipsofila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.

Aventurar un chiste y no hacer reír a nadie es un procedimiento inequívoco para organizar una incomodidad general. La producción en serie del chiste malo en que ciertas personas perseveran —lo que les conduce en ausencia de eco al inevitable papel de festejarse a sí mismas— prueba de manera nítida esta duplicidad, este desdoblamiento, esta conducta histriónica inseparable del humor. Para estar en el chiste y en el oyente, el humorista debe estar un poco dentro y un poco fuera de ambos. DOMINGO L. BORDOLI.

Entre los individuos igual que entre las naciones, el respeto al derecho ajeno significa la paz. BENITO JUAREZ.

AGOSTO

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajeras. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurarlo de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al avenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empieza la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equipos. — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamotas que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrotando, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (*carpidas*).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamiento contra la "antracnosis". Desparramar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.



HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si esto no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante, con abono completo, orgánico o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 8 ó 10 % en las plantas de la hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosía, Clarquia, Espuela de caballero, Escholzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.

SETIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a parideros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los caponados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el abono desparramado el mes anterior.



2

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjena, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina, debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos que se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátase las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsofila, Girasol, Gonfrena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portaluca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

Decía el abate Voisenon de Montesquieu: "Era tan buen padre que creía de buena fe que su hijo valía más que él".

Quien de verdad quiere ser bueno lo será. SENECA.

OCTUBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definidos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de la mosca (bichera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bicheras". Seguir amansando y domando potros.

Suinos. — Vigilar los potreros donde se encuentren las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.



AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el *destete de los que hayan llegado a los* 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aislan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a *fin de prevenir la enjambrazón.*

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de crisantemo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y *los siguientes. El caldo bordelés que* se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el Oídiun; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 12 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días, cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al ½ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven bichos peludos verdes o negros, tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al *5 por mil.*

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Cineraria, Centurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholzia, Flox, Gipsofila, Gonfrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Penstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

La verdad, lo mismo sobre los hombres que sobre las cosas, es difícil de encontrar; y una vez encontrada, no es menos difícil conservarla. SAINTE-BEUVE.

Una bella ancianidad es, ordinariamente, la recompensa de una bella vida. PITAGORAS.

Nacemos con lágrimas, entre lágrimas transcurre nuestra vida, y cerramos con lágrimas nuestro último día. OVIDIO.

NOVIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajeras. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. — Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redomones en las madrugadas o de tardecita. Retirar los padrillos.

Suinos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos (Vermes).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (var. Lue Gim Gong, Valencia Late, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcaucil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.



AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene a yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifiquen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.

Los hombres buscan plácidos retiros, casas de campo a orillas del mar o sobre la montaña, y tú también te has acostumbrado a desear muchas de estas cosas. Pero esta es una idea vulgar, porque está en tu mano, cuando lo desees, retirarte en ti mismo. En ninguna parte un hombre podría retirarse con más calma o libertad del pesar que en su alma, sobre todo cuando tiene en sí mismo pensamientos tales, que su mera contemplación le da inmediatamente la tranquilidad perfecta. MARCO AURELIO.

DICIEMBRE

CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo de arroz.

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Carpir y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los raleos de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las aguadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amsden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.



AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recober los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes,

por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayudan a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. *Los trasplantes se harán* de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las marimoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flores secas se cortarán evitando que semillen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente 6 kg. por me*tro cuadrado.*

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo *y que consisten en afrechos envenenados con* arseniato de calcio y metaldehído.

El DDT mojable (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc., puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se sustituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 2 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsofila, Gonfrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de Reina, Tagete y Zinnia.

AÑO 1968

ENERO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

FEBRERO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	★	★
S.	3	10	17	24	★	★

MARZO

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

ABRIL

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

MAYO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

JUNIO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	★
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

JULIO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

AGOSTO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

SETIEMBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

OCTUBRE

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

NOVIEMBRE

D.		3	10	17	24	
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

DICIEMBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

AÑO 1970

ENERO

D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

FEBRERO

D.	1	8	15	22		
L.	2	9	16	23	★	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

MARZO

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	31	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

ABRIL

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	★	★
S.	4	11	18	25	★	★

MAYO

D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
J.		7	14	21	28	★
V.	1	8	15	22	29	★
S.	2	9	16	23	30	★

JUNIO

D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
J.	4	11	18	25	★	★
V.	5	12	19	26	★	★
S.	6	13	20	27	★	★

JULIO

D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
J.	2	9	16	23	30	★
V.	3	10	17	24	31	★
S.	4	11	18	25	★	★

AGOSTO

D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	★
M.		5	12	19	26	★
J.		6	13	20	27	★
V.		7	14	21	28	★
S.	1	8	15	22	29	★

SETIEMBRE

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	★	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★

OCTUBRE

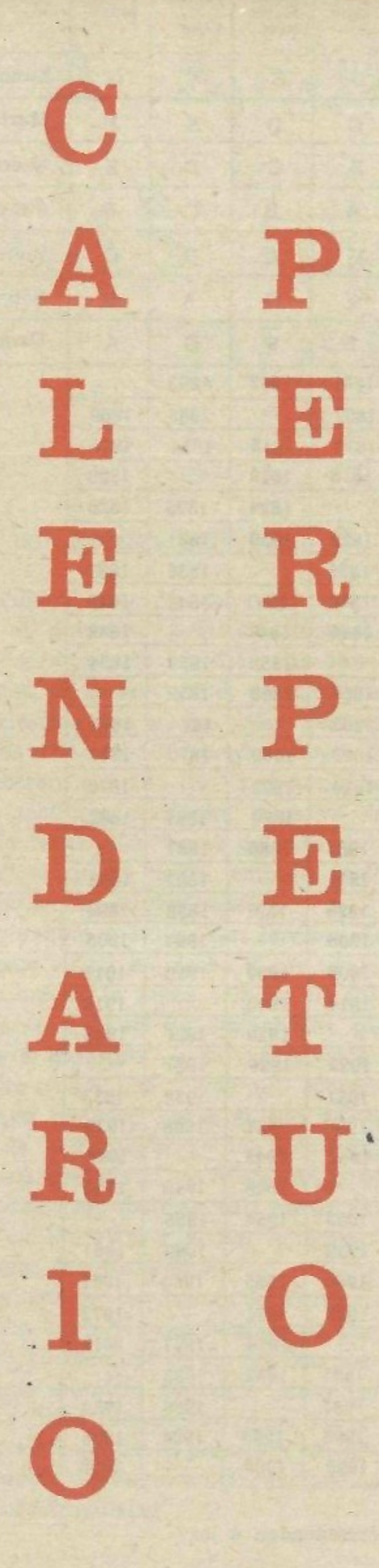
D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	★
M.		6	13	20	27	★
M.		7	14	21	28	★
J.	1	8	15	22	29	★
V.	2	9	16	23	30	★
S.	3	10	17	24	31	★

NOVIEMBRE

D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	★
M.	3	10	17	24	★	★
M.	4	11	18	25	★	★
J.	5	12	19	26	★	★
V.	6	13	20	27	★	★
S.	7	14	21	28	★	★

DICIEMBRE

D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	★
M.	1	8	15	22	29	★
M.	2	9	16	23	30	★
J.	3	10	17	24	31	★
V.	4	11	18	25	★	★
S.	5	12	19	26	★	★



Partiendo del ciclo solar, es posible construir tablas llamadas calendarios perpetuos, que sirven para calcular el día de la semana en que cae una fecha determinada, o resolver problemas análogos.

Sin entrar en detalles sobre la construcción de estos calendarios, damos a continuación uno debido a J. Herschel, cuyo manejo ilustraremos con dos ejemplos:

Cada fecha se compone de cuatro elementos distintos: 1º día de la semana, *2º día del mes, 3º mes del año*, y 4º año de la era.

Dados tres elementos, es posible siempre hallar el cuarto.

Ejemplo 1º: ¿Qué día de la semana corresponde al 21 de octubre de 1920?

a) Se busca en el calendario la columna encabezada por octubre hasta la casilla que corresponde al día, 21, donde se encontrará la letra B.

b) Buscando la columna que contiene el año *1920*, se sube por ella hasta encontrar la misma letra.

c) Corriendo horizontalmente hacia la derecha se halla jueves, que es el día en cuestión.

Ejemplo 2º: ¿Qué año caerá en viernes el 16 de julio?

a) Se busca, como en el caso anterior, en la columna encabezada por julio, hasta frente al 16, encontrando la letra A.

b) Se sigue horizontalmente a partir del viernes hasta encontrar esa misma letra. Todos los años contenidos en la columna que empieza por 1802, están en las condiciones que pide el problema.

Aun cuando nuestro calendario sólo sirve para los años comprendidos entre *1798 y 2000, se comprende que puede* ampliarse fácilmente cuanto se quiera.

Día del mes					Enero Oct.	Abril Julio Enero	Set. Dic.	Junio	Febr. Marzo Nov.	Agosto Febr.	Mayo	
1	8	15	22	29	A	B	C	D	E	F	G	Lunes
2	9	16	23	30	G	A	B	C	D	E	F	Martes
3	10	17	24	31	F	G	A	B	C	D	E	Miérc.
4	11	18	25		E	F	G	A	B	C	D	Jueves
5	12	19	26		D	E	F	G	A	B	C	Viernes
6	13	20	27		C	D	E	F	G	A	B	Sábado
7	14	21	28		B	C	D	E	F	G	A	Domingo
					1793	1799	1800	1801	1802	1803	....	
					1804	1805	1806	1807	....	1808	1809	
					1810	1811	....	1812	1813	1814	1815	
					....	1816	1817	1818	1819	....	1820	
					1821	1822	1823	....	1824	1825	1826	
					1827	....	1828	1829	1830	1831	....	
					1832	1833	1834	1835	....	1836	1837	
					1838	1839	....	1840	1841	1842	1843	
					....	1844	1845	1846	1847	....	1848	
					1849	1850	1851	....	1852	1853	1854	
					1855	....	1856	1857	1858	1859	....	
					1860	1861	1862	1863	....	1864	1865	
					1866	1867	....	1868	1869	1870	1871	
					....	1872	1873	1874	1875	....	1876	
					1877	1878	1879	....	1880	1881	1882	
					1833	....	1884	1885	1886	1887	....	
					1888	1889	1890	1891	....	1892	1893	
					1894	1895	....	1896	1897	1898	1899	
					1900	1901	1902	1903	....	1904	1905	
					1906	1907	....	1908	1909	1910	1911	
					....	1912	1913	1914	1915	....	1916	
					1917	1918	1919	....	1920	1921	1922	
					1923	....	1924	1925	1926	1927	....	
					1928	1929	1930	1931	....	1932	1933	
					1934	1935	....	1936	1937	1938	1939	
					....	1940	1941	1942	1943	....	1944	
					1945	1946	1947	....	1948	1949	1950	
					1951	....	1952	1953	1954	1955	....	
					1956	1957	1958	1959	....	1960	1961	
					1962	1963	....	1964	1965	1966	1967	
					....	1968	1969	1970	1971	....	1972	
					1973	1974	1975	....	1976	1977	1978	
					1979	....	1980	1981	1982	1983	....	
					1934	1985	1986	1987	....	1988	1989	
					1990	1991	....	1992	1993	1994	1995	
					....	1996	1997	1998	1999	....	2000	

NOTA. — Los meses **Enero** y **Febrero** corresponden a los años bisiestos.

A medio siglo de

«LAS LENGUAS DE DIAMANTE»

por Dorisella Russell

Cincuenta años de una vida entregada al quehacer poético. Cincuenta años de fervor, de sacrificio, de abnegaciones, de autenticidad, de sumisión a un destino que no fue todo "de azul y rosas frescas". Cincuenta años que encuentran a Juana de Ibarbourou en plena madurez creadora, lejos ya de aquella muchacha "harta de vida civilizada", a quien nadie empero pudo cambiarle "la salvaje raíz".

Montevideo y 1919: **"Las lenguas de diamante"**. Con esa fecha y ese título, el nombre de la joven oriunda de Cerro Largo — **"Este de guayaberos, pitangas y naranjos"** — se incorporó en América como una llamarada sorpresiva que convocó hacia el Río de la Plata la admiración de los escritores de habla castellana. Y hasta despertó una sonrisa aprobatoria, allá en su España, en ese viejo y genial malhumorado *que fue Unamuno*.

La aparición de Juana de Ibarbourou en la hora de **"Las lenguas de diamante"**, reveladoras de un destino poético que asumiría prestigio universal para la lírica hispanoamericana, constituye, vista desde el presente, un hecho condicionado por circunstancias históricas singulares.

De Europa llegaban los ecos de todos esos **ismos** que como relámpagos asaeteaban las corrientes estéticas en los años que precedieron la Guerra Europea y en los inmediatos al armisticio. La exasperación de ser originales, fue escape para algunos espíritus ávidos de novedad, pero el exceso de las innovaciones, tantos juegos idiomáticos, tensos y estridentes en veces, condujeron a la fatiga y la desilusión, aunque sirvieron en su momento para un renuevo total de las formas.

Cuando he ahí que en el Río de la Plata surge la voz distinta, la voz de seductora sensualidad, estupenda y nunca oída en América, de una mujer del Uruguay que exaltaba la juventud, la pánica ebriedad del tiempo, con una independencia y libertad para cantar y contar sus sensaciones, que apresaba en una atmósfera cautivante, con he*chizo de frondas*, *brisas*, *rumor de agua*, eterno amor adolescente.

La desconocida poetisa americana se consagró desde el comienzo. Y desde 1919, la evolución no se detuvo. Juana fue dejando a un lado, sin abandonarlo del todo, lo que era instintivo, el genial presentimiento que le permitió asumir la poesía como un don inspi-



rado, ajeno a ella misma. Profundamente intuitiva, ganó en hondura a medida que corrieron los días; y se da el caso de ser la suya una creación que, no saliendo del ámbito íntimo de la anécdota que transcurre invisible en su propio pecho, no se repite, no fatiga, se renueva siempre. "Sin la renovación constante —afirma— el ser envejece doblemente y el verso caduca más pronto que la criatura humana". En el cumplimiento de esta premisa radica el secreto de Juana.

Tal vez en la vitalidad del acento; en la espontaneidad; en la comunión entrañable, pánica, con la naturaleza criolla; en la frescura inédita de un lenguaje no escuchado hasta entonces, sin retoricismos, consiste la novedad magnífica del libro que puso cimientos a una gloria que dura desde aquel momento. Juana dio a las cosas sus nombres verdaderos, no eludió la confesión desnuda de su intimidad, llegó con su desafiante juventud diciendo el milagro de su corazón, exultando el

radiante mensaje de la vida; y las prolongaciones del Modernismo que subyacen en **"Las lenguas de diamante"** quedaron avasalladas por la sinceridad de una poesía ávida de aire pleno, de gozo sensual de la luz y el agua, de dionisíaca consubstanciación con la profunda *razón de ser y existir* de la criatura humana.

El predominio de ese acento panteísta, la novedad frutal de un idioma joven, apasionado y veraz, engañó en su *momento y sigue engañando a muchos* lectores acerca de la dimensión íntima y del mensaje oculto en los poemas de **"Las lenguas de diamante".** Se identificó a la autora con una bacante, una dríada de la campiña uruguaya, una coéfora transplantada a nuestros bosques americanos que sustituyó los ruiseñores por calandrias y zorzales nativos, para quien sólo contaba el gozo de vivir, de amar, de sentir...

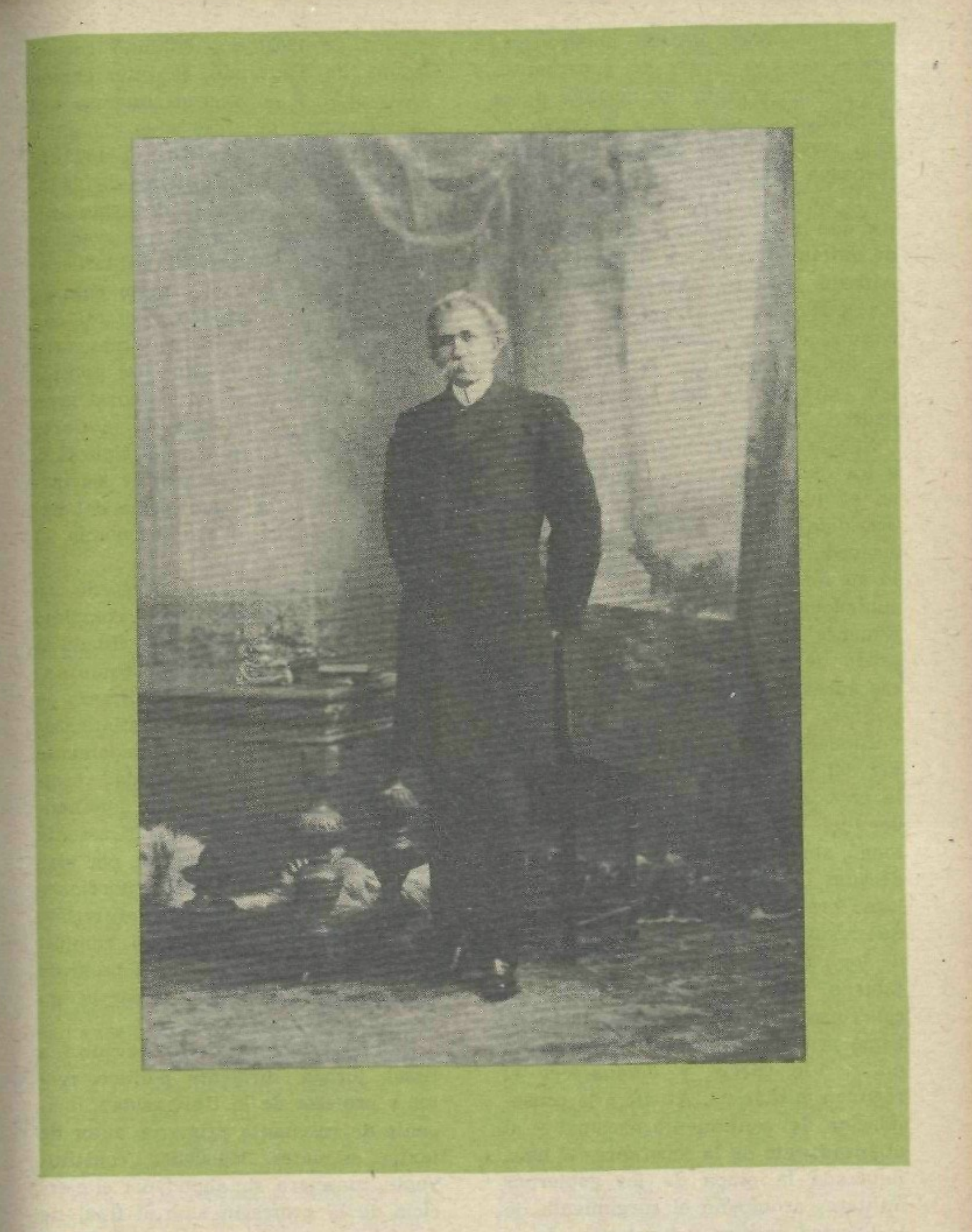
Todo eso que existe, sí, indudablemente, en la obra, fijó una imagen unilateral, que no se desdibujó más. La Juana enamorada de la existencia, la que cuidaba su cuerpo "como un suntuoso marfil", la que volvía de la cita **"con cuatro alas de abejas / prendidas en los labios"**, fue verdadera, pero no fue **toda** ni la **única.** Había en ella desde entonces y para siempre, una melancólica, un ser acongojado por la fugacidad de los dones preciosos, una convencida de la precariedad de la sonrisa, una criatura que amó siempre la luz por saber que después llegarán inevitablemente las tinieblas. En los más exaltados poemas de amor, surge *la nota opaca, el resabio amargo* que acíbara la dicha: si vibran "las dulces alas" en su boca y su corazón, de inmediato cunde el estremecimiento del pesimismo: **"Más si un día dejaran de aletear y zumbar... / Si se hicieran ceniza...";** y en el célebre poema de su plena ofrenda, "La hora", ¿qué hay sino la convicción de la instantaneidad, subrayada por ese **ahora** que da la clave de un tiempo efímero?: **"ahora, que aún es temprano"; después; más tarde; hoy; antes que anochezca:** en estas referencias a la fugacidad del presente, *se está proclamando, lejos de* la alegría de vivir, el convencimiento de la caducidad irremediable.

Es verdad que la juventud alienta en ella y le dicta acentos vehementes y que hasta encuentra frente a la muerte retos estupendos, como el que dirige a Caronte, con la seductora amenaza de *ser escándalo en su barca... Pero ya* ha mordido su alma la desesperación, la angustia, que corren inseparables junto a las horas de pasión y de éxtasis.

Mucho se han renovado la moda y los gustos literarios en los cincuenta años transcurridos desde que Juana de Ibarbourou iniciara un itinerario poético de elección. Sus colegas mayores, aquellas a la par suya, aún en vida al aparecer ella, como María Eugenia Vaz Ferreira; o contemporáneas en gloria —no medimos ni cotejamos estaturas— como Luisa Luisi, Alfonsina Storni o Gabriela Mistral— enmudecieron en el camino. El duro precio de sobrevivir conlleva muchas veces la incomprensión de generaciones que se renuevan asomando con un bagaje de preconceptos que enturbian la clara apreciación de esos grandes valores que siguen en pie, abarcando una época cuya totalidad se les escapa, y que nada puede voltear.

Lo cierto es que a Juana de Ibarbourou le reservó el destino el privilegio del *don creador, intacto y permanente,* hoy como en 1919, y que no es aventurado asegurar que nos encontramos ante la más grande poetisa viva de la lengua castellana.

Montevideo, marzo de 1969.



DR.
ALFREDO VASQUEZ ACEVEDO

El 1º de marzo de 1919 tomaron posesión de sus cargos los gobernantes que debían presidir los destinos de la República de acuerdo a la organización constitucional que aquel día comenzaba a regir, después de la reforma de la carta de 1830. Entre los ciudadanos que integraron el Consejo Nacional de Administración, se distinguía uno: Alfredo Vásquez Acevedo quién, a los setenta y cinco años de edad, vio coronar el largo proceso de evolución política del país que le había tenido por actor en las más diversas actividades.

Nacido en 1844; huérfano de padre a los diez años, el ambiente familiar en el que se modeló su espíritu fue presidido por su madre Doña Josefa Acevedo Maturana de Vásquez. Orientó su formación cultural y educación ciudadana, su tio, el codificador Dr. Eduardo Acevedo. En 1867 obtuvo el grado de abogado, pero ya antes de esa época se había iniciado en la vida pública. Ella se desarrolló en el convulsionado período de la segunda mitad del siglo XIX, transcurrido desde la presidencia de Bernardo Berro a la de Juan Lindolfo Cuestas, y se prolongó, sin tregua, en las dos primeras décadas de este siglo. Durante ese lapso presenció el azaroso proceso del que resultó la definitiva configuración de los partidos políticos; la lucha entablada entre la clase doctoral y el caudillismo; la que enfrentó al civilismo principista con la tendencia popular. Vio surgir y desaparecer el régimen militarista. Asistió a la consolidación del sentimiento nacional y al afianzamiento de la soberanía del país. Superada la etapa de los gobiernos militares acompañó el surgimiento de la libertad política y fue testigo de la paulatina transformación material de la República por obra del progreso, del desarrollo económico, del aumento de su población. Presenció las guerras civiles de 1863, que culminó con el drama de Paysandú, la intervención extranjera y el recrudecimiento del partidarismo; de 1870 que inauguró, con el pacto del 6 de abril de 1872, la política de coparticipación; de 1875-1886, impulsadas por el idealismo universitario para promover una reacción nacional que abatiera al militarismo; de 1897, que abrió el camino para la conquista de la libertad electoral con el pacto de la Cruz; de 1904, que cerró el ciclo de la coparticipación política extra constitucional y planteó el gran problema de la reforma de la Carta Fundamental. Avanzando el siglo XX, asistió a la transformación de las instituciones y a la organización del Estado que dieron nueva fisonomía al Uruguay.

Pero Alfredo Vásquez Acevedo no fue un mero espectador de ese complejo acontecer en el que quedó perfilada la Nación. Inteligencia clara y equilibrada, voluntad siempre tensa, firmeza de carácter, dominio de los sentimientos en una naturaleza extremadamente sensible, sentido de la realidad, espíritu práctico, eran los rasgos dominantes de su personalidad, magníficamente dotada para la acción. A ella, por otra parte, lo impulsaban sus convicciones filosóficas, inscriptas en el positivismo spenceriano, para el que el cumplimiento de la ley natural del progreso indefinido debía realizarse por la acción evolutiva.

En ese período Vásquez Acevedo fue fiscal, jurista, dirigente político, rector y profesor de la Universidad, dirigente de enseñanza primaria, autor de textos escolares, legislador, constituyente, consejero, sin abandonar el ejercicio de la profesión sino al final de su vida y con alguna incursión en el periodismo doctrinario cuando se lo exigió la militancia política.

En 1873 ocupó la Fiscalía de Gobierno y Hacienda; más tarde en 1876

la de lo Civil y el Crimen; luego, en 1878, la de lo Civil, que abandonó en 1885. En el desempeño de tan delicadas funciones debió ejercitar aquellos rasgos de carácter que le permitieron mantener su independencia y resistir con energía la avasalladora influencia oficial durante los gobiernos de Latorre y Santos, sosteniendo los principios del derecho y la justicia, consecuente con su propósito de concurrir al bien general en la esfera de lo posible y según sus aptitudes.

Su versación jurídica le llevó a la actividad codificadora. Le cupo una gestión preponderante en la redacción y publicación del Código Penal de 1889, a cuya Comisión redactora fue llamado en 1884 por considerarse su concurso necesario para activar los trabajos. Como complemento de esa labor editó en 1893 las "Anotaciones del Código Penal" que, con las "Concordancias y Anotaciones del Código de Procedimiento Civil", constituyeron eficaces auxiliares para los estudios de derecho. Culminó su labor en esta disciplina con la redacción de un proyecto de "Nuevo Código de Procedimiento Penal", que innovaba en la materia.

En 1880 había sido electo Rector de la Universidad, cargo que desempeñó por sucesivas designaciones hasta 1899, salvo los breves períodos comprendidos entre los años 1882-1884 y 1893-1895.

Instalada en 1849, la Universidad languidecía en el momento en que Vásquez Acevedo asumió su dirección. Con una organización inadecuada a las exigencias de la época; falta de recursos; indecorosamente instalada; con una proyección muy limitada en el plano de la enseñanza impartida en forma rutinaria, siguiendo viejos planes y antiguos métodos, la Universidad no había acompañado la evolución del país, ni respondía a la mentalidad predominante en el último tercio del siglo XIX. Se imponía una reforma. Vásquez Acevedo la emprendió con firme voluntad y amplia concepción. Ella se proyectó en el orden legal, administrativo y docente, a través de leyes, reglamentos, planes de estudios, programas, material didáctico, edificios y todo aquello que coadyuvara al desarrollo integral de la enseñanza.

Todo, absolutamente todo, surgió por su iniciativa. Fue el autor de la Ley Orgánica de Universidad, sancionada el 14 de julio de 1885, que echó los cimientos de la nueva Universidad. Proyectó el Reglamento General de 1887; propició su reforma cada vez que la experiencia, las nuevas necesidades o los modernos conceptos en materia de enseñanza lo aconsejaban. Fiel al criterio evolutivo buscó constantemente el perfeccionamiento de su propia obra, con lo que puso de manifiesto un extraordinario espíritu innovador que mantuvo la vitalidad del organismo universitario.

La reforma de la enseñanza universitaria, promovida y realizada por Vásquez Acevedo en el decurso de quince años, completó el proceso educacional iniciado por José Pedro Varela, en el que Vásquez Acevedo había tenido participación activa, como dirigente y pedagogo a través de sus informes y obras didácticas.

Como dirigente político llevó a las contiendas partidistas sus concepciones doctrinarias. Militante en el Partido Nacional, en el período más intenso de la lucha por la libertad política, ejercitó su influencia en el desempeño de los cargos que desde 1887 hasta 1919, ocupó en el Directorio de su partido en favor de la tendencia evolucionista, que propiciaba soluciones pacíficas, frente a la tendencia radical, afecta a las reacciones armadas, tan consustanciadas con la mentalidad del país en el siglo pasado.

En diversas oportunidades representó a su partido en el Parlamento. Electo

senador por el departamento de San José en 1901, cesó en el desempeño de su banca al producirse la revolución de 1904. En noviembre de 1905 se incorporó a la Cámara de Diputados en representación del departamento de Montevideo. Retornó en 1914, al ser electo nuevamente para aquel cargo, y en 1917 como senador por San José. Tuvo participación activa en numerosos asuntos de índole política y en los de carácter general. En los primeros, sin perder de vista los intereses públicos, actuó en función de su representación partidaria. En los segundos, puso de manifiesto su versación en materia jurídica y administrativa, su adhesión a los principios de derecho, su celo por el cumplimiento de la Constitución y las leyes.

En las elecciones del 30 de julio de 1916 fue electo miembro de la Convención Nacional Constituyente que debía reformar el Código de 1830. Por su personalidad política, autoridad moral, experiencia y prestigio intelectual, Vásquez Acevedo fue designado Vicepresidente de la Convención al iniciar ésta sus trabajos, y presidente de la misma al producirse la renuncia del Dr. Juan Campisteguí.

Preocupado por el problema de la reforma que desde 1903 tenía el carácter de problema nacional, Vásquez Acevedo redactó un proyecto de Constitución e intervino en la preparación del que formularon los constituyentes de su partido. Discrepando con algunas de las reformas realizadas que contrariaban sus opiniones, pero fiel a los principios cívicos que regían su conducta política, acató la decisión de las mayorías y acompañó la reforma constitucional de 1917, porque percibió el progreso que significaban para la evolución del país, las disposiciones que garantizaban el sufragio popular y el régimen de autonomía municipal. Proclamado primer candidato de la lista de su partido para el Consejo Nacional de Administración, resultó electo en los comicios de noviembre de 1918.

El Consejo Nacional de Administración, establecido en la nueva constitución, fue un ensayo de gobierno y de convivencia política a cuya eficacia contribuyó Vásquez Acevedo con el equilibrio de su carácter y vastos conocimientos. Nada le era extraño en la difícil tarea de la conducción del Estado en el momento que el país se internaba en las más avanzadas reformas. Cada día de trabajo en el Consejo, reunido bajo la presidencia del Dr. Feliciano Viera, en la sala de sesiones del antiguo Cabildo, significó para Vásquez Acevedo el esfuerzo de un ciudadano que había entregado su vida a la causa pública a la que continuaba sirviendo en la vejez, no obstante sus achaques. Pero significó, también, para el viejo luchador la comprobación de que cuanto había trabajado por la educación y la enseñanza no había sido en vano, que no había estado equivocado al sostener en medio de las crisis políticas que la solución de los grandes problemas nacionales se alcanzaría por la vía del estudio que madura la inteligencia y forma al ciudadano. En la hora de su muerte, ocurrida el 6 de julio de 1923, al valorarse la vida de esta figura prócer que había desempeñado con probidad y sabiduría tantas funciones y altos destinos, quedaba predominando, sobre todos los rasgos de su personalidad, la faceta excepcional que distinguió a Vásquez Acevedo entre los hombres de su tiempo: la del Educador que aplicó lo mejor de sus aptitudes para arraigar en el país los conceptos y la organización necesarios para cultivar la inteligencia nacional, principal riqueza de la República.

María Julia Ardao

ESPECTACULOS Y DIVERSIONES DE ANTAÑO

por el Ing. Ponciano S. Torrado

Siempre resulta grato, al hablar de las relaciones humanas, referir los usos y costumbres que van afirmando, en el valor anecdótico, la síntesis de su tradición.

Los usos y las costumbres de nuestros mayores nos llegan a través de la historia o envueltos por la nostalgia de quienes, al narrar una hazaña o evocar un acontecimiento, nos cuentan las dificultades que debieron superarse para lograr un anhelo o satisfacer una inquietud.

Virtudes y vicios, éxitos y fracasos, anhelos alcanzados o insatisfechos, actuaron juntos en cada etapa vivida por grupos sociales diferenciados en sus posibilidades económicas y en su grado de cultura.

Estos conceptos se aplican con total fuerza cuando se estudian las reacciones que provocan los entretenimientos, aun mismo banales, los juegos lícitos o prohibidos, las competencias deportivas o cualquier espectáculo público.

Los espectáculos deportivos, tanto como las diversiones populares, son el reflejo de la moral, por cuanto, con el progreso de las ciencias y de las artes se modifican las costumbres y los sentimientos del pueblo.

Veamos algunas de las formas del proceso histórico que los proyectó hasta nuestros días.

I. — LAS CORRIDAS DE TOROS

Muy pocos antecedentes nos permiten describir los orígenes de este espectáculo en nuestro país. Fue el acontecimiento popular que más adictos contó desde la época colonial hasta 1912 en que se prohibieron definitivamente.

A mediados del siglo pasado compartieron con **"las carreras de caballos al estilo inglés"** las preferencias del público, pero fue recién a fines de siglo que sintieron la competencia del fútbol *y otros deportes que se enseñorearon* del favoritismo popular.

Las corridas de toros se distinguían de las demás fiestas por un rasgo característico — dijo Batlle y Ordóñez — el de **"hacer asunto de agradable entretenimiento, el dolor y la muerte"**...

Ese pensamiento iba dirigido a un gran sector de opinión cuando **"el ruedo de la Unión"** atraía numerosos aficionados, en su mayor parte españoles, radicados en ambas márgenes del Plata.

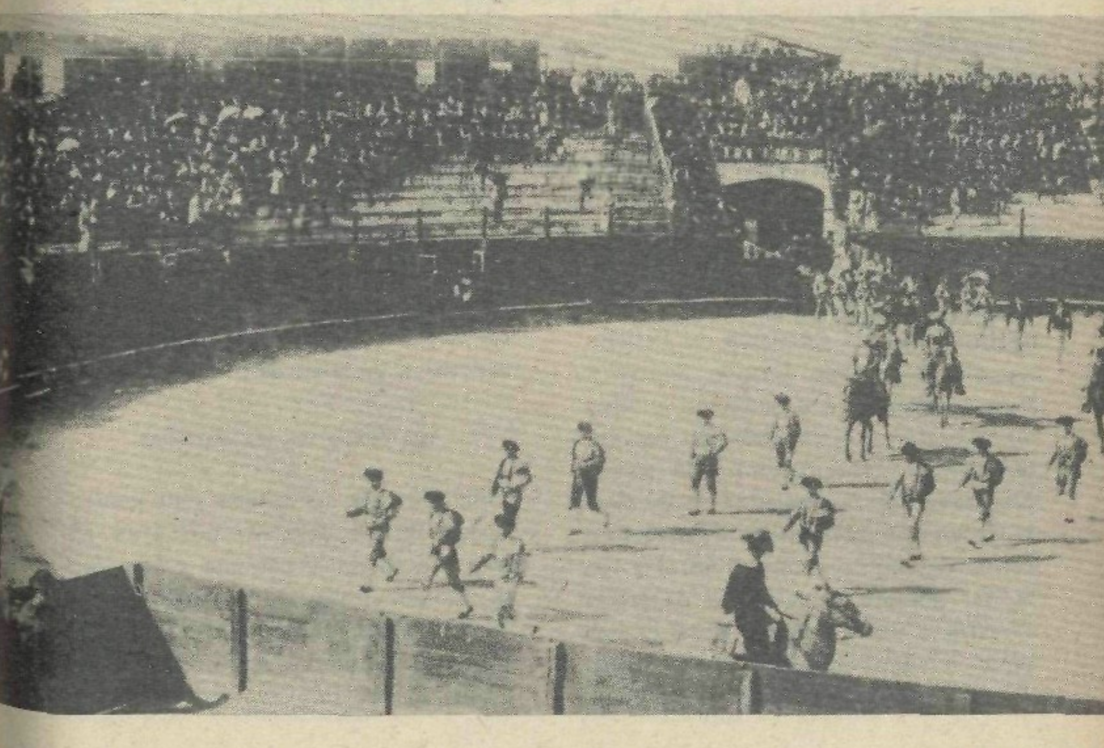
En el transcurso del siglo pasado las lides entre hombres y bestias, no siempre favorables al primero, eran frecuentes como lo eran las protestas por los sucesos inhumanos toda vez que el público, ávido de sangre y enardecido, se consideraba defraudado por el comportamiento del toro o el de su ídolo.

Por ello resulta interesante conocer su historia.

Las primeras corridas

La causa aparente de su introducción en el país fue una razón de beneficencia de interés público o religioso. La real y oculta era el deseo contenido de los primeros pobladores por esos espectáculos, resabio de los tiempos antiguos en que el derramamiento de

Desfile preliminar a una corrida de toros realizada en el ruedo de la Unión, año 1876.



sangre era la diversión favorita de los "grandes señores" y de las castas encumbradas.

Más tarde los acontecimientos que siguieron al Grito de Asencio hicieron enfriar este entusiasmo por los toros, hasta que volvieron a resurgir en tiempos de la dominación portuguesa que los incluyó como parte de las fiestas públicas.

En 1835, bajo el gobierno del General Oribe, la plaza de toros que funcionaba dentro del recinto amurallado se trasladó hasta el límite del ejido, inmediaciones del actual Palacio Municipal. Luego, al término de la Guerra Grande, se encomendó al arquitecto Garmendia la construcción de una plaza en la Villa de la Unión que centralizó, a partir de entonces, la actividad taurina hasta su prohibición.

Ocupaba el espacio cruzado por las actuales calles Avellaneda, Larravide, Orense y otras. Tenía capacidad para doce mil espectadores en un círculo de cien metros de diámetro. Fue demolida en 1930.

Reacciones contra las corridas

A raíz de un incidente ocurrido en 1835, en el ruedo del Cordón, las autoridades prohibieron las corridas y dispusieron su demolición.

Llevado el asunto ante la Cámara de Diputados, la Comisión de Peticiones que integraban Joaquín Suárez y Ramón Masini se expidió en sentido desfavorable a la reanudación por entender que **"esas fiestas sólo sirven para estimular la ferocidad de los pueblos, acostumbrándolos a divertirse con la muerte de animales útiles y con la del hombre a quien su desgracia arrastra a lidiar con las fieras y que tarde o temprano exhala su último aliento en tan indecorosa palestra".**

Toros y divisas

El informe de la Comisión, pese a su éxito inmediato, no dio el resultado que esperaban sus redactores. Al finalizar ese año el Gobierno autorizó **"la celebración de 55 corridas, realizadas las cuales la plaza sería demolida".**

Cuéntase con tal motivo que, en una de las primeras corridas de esa temporada, se lidiaron toros de tres ganaderías nacionales que ostentaban las siguientes divisas: CELESTE, ROJA, AZUL Y BLANCA, colores que, al decir de Eduardo Acevedo, servirían al año siguiente **"de divisas a los hombres para combatir los unos en torno de Oribe y los otros en torno a Rivera".**

Recrudecen las críticas

Toda vez que ocurrían accidentes, de los cuales se hizo eco la prensa en más de una oportunidad, recrudecían las críticas contra las corridas. En 1857, el doctor Juan Carlos Gómez escribía en "El Nacional": **"El sacrificio de la vida en las astas de un toro es un suicidio y la religión tiene razón en negar al torero el entierro en sagrado como una protesta de la moral ofendida. Las corridas de toros habían dejado ya de estar en nuestras costumbres. El pueblo las había olvidado y buscaba los placeres de los teatros, de los circos, o de otros pasatiempos educadores e inofensivos".**

El ocaso de las corridas

No obstante las críticas y los comentarios desfavorables de que eran objeto, las corridas, por una u otra causa, salían airosas de la prueba a que se las sometía. Así se explica que, en tiempos de Latorre, las corridas alcanzaran su máximo esplendor. Por esa

época la concurrencia alcanzó cifras que superaron todos los registros, tal como sucedió, en enero de 1880, cuando **"las damas de alcurnia"** prestigiaron con su presencia, **"el brillo de estas fiestas"**.

En esa forma se fueron sucediendo los acontecimientos, favorables unas veces al *mantenimiento de las corridas* y sufriendo otras las críticas más severas, hasta que algunos hechos prepararon el terreno favorable a su eliminación.

Así llegamos a 1912, año en que el Presidente de la República don José Batlle y Ordóñez, impuso la ley por la cual se prohibían **"las parodias de corridas de toros en el país y de todo espectáculo que signifique causar sufrimiento a los animales"**.

Esta vez la insistencia de los interesados encalló ante la energía del gobernante. Por esa época las fiestas taurinas se celebraban en el Real de San Carlos, cuya empresa había logrado permiso para realizar corridas con toros embolados. Con el afán de atraer aficionados de Buenos Aires la empresa se excedió en sus facultades restableciendo algunas suertes como "la pica" y "la banderilla" para dar más emoción al espectáculo. El hecho provocó su prohibición total.

Para poner punto final a la incidencia y evitar toda reclamación de la empresa se llegó a un acuerdo por el cual se otorgaba al Real de San Carlos un permiso para explotar los juegos de azar en forma análoga al que regía *en el Parque Hotel.*

Llegaban entonces al país cincuenta toros consignados a la empresa.

El gobierno ordenó que fueran castrados, basándose en que **"el toro de lidia, por su bravura y escaso peso"** no era conveniente, desde el punto de vista de su explotación en el país, como carne para la exportación.

II. — LAS CARRERAS DE CABALLOS

Las fiestas hípicas

Al terminar la Guerra Grande y vuelto el país a la normalidad institucional con la elección de Juan Fran*cisco Giró para la Presidencia de la* República, el pueblo volvió a sus diversiones favoritas. Al mismo tiempo que las corridas de toros resurgían en el favor del pueblo, se iniciaba en Montevideo una corriente favorable a lo que entonces se conocía por **"carreras de caballos al estilo inglés"**.

Fue en la época en que se iniciaba la construcción de la Plaza de Toros de la Unión, que se manifestó el interés por las carreras. Tal circunstancia despertó en un grupo de ciudadanos el deseo de fundar una sociedad por acciones con el propósito de organizar el juego de carreras inglesas en la cercana localidad de Maroñas.

Unos años después, en 1855, se inau*guró la pista ante una concurrencia* que superó las previsiones más optimistas.

Los medios de transporte

Como ya era costumbre impuesta por las fiestas taurinas, cuyos aficionados salían en caravana desde la Plaza In*dependencia, los partidarios de las ca*rreras utilizaban todo medio de transporte disponibles, particularmente carros y caballos. Pocos eran los que usaban carruajes de alquiler. No se conocían aún los transportes colectivos, por cuanto recién en 1868, se instalaron las primeras líneas de tranvías a tracción a sangre. La tarifa que regía *para trasladarse hasta el ruedo de la* Unión o hasta el circo de Maroñas variaba desde **"seis vintenes en carros con toldo hasta cincuenta pesos por los carruajes de alquiler"**.



Reunión hípica realizada en 1861, según el Correo de Ultramar.

Para atender la alimentación de los concurrentes se organizaban convoyes de carros para transportar comestibles y bebidas que se vendían en puestos ubicados a la entrada del predio y a lo largo de la pista.

En la sección inaugural se cumplieron **"cinco carreras inglesas".** La entrada costaba "cuatro patacones por caballo"; los premios variaban **entre "tres y seis onzas oro".**

El entusiasmo que despertó el espectáculo y los que le siguieron, influyó para que el número de aficionados a ese deporte aumentara a ritmo acelerado. En 1860, se estimó la concurrencia en unas seis mil personas pese a lo "alejado del lugar" y a las dificultades de locomoción.

El apogeo de las carreras inglesas

Refiriéndose a ese acontecimiento "El Correo de Ultramar" en su edición de junio de 1861 decía lo siguiente: "Según escriben con fecha 15 de junio, desde Montevideo, esta ciudad tiene desde hace siete u ocho años carreras de caballos organizadas como las de Epsom o de Chantilly. Los principios fueron trabajosos pues hubo que combatir muchos usos en un país donde hasta entonces todas las carreras se habían hecho en pelo, en línea recta, sin ninguna señal de partida y sin limitación alguna en cuanto a peso".

La crónica hacía mención al Jockey Club al que atribuía unos cien asociados. En lo referente a las actividades hípicas decía que "se habían efectuado

las carreras bajo el auspicio del gobierno de la República Oriental que *ofreció un premio por la carrera nacional*, ganada por el caballo Pegaso, perteneciente al señor Bujarón. Consistía el premio en un magnífico servicio de té de plata maciza".

Llegamos así al año 1866, diez años después de inaugurada la pista. En ese año algunos ciudadanos, entre los que se contaban el General Francisco Caraballo y el doctor José Pedro Ramírez, constituyeron una *nueva sociedad* para adquirir un predio de ciento cuarenta cuadras, cercano a la Unión, con el propósito de construir **"un circo de carreras al estilo inglés"** y adquirir **"el palco y demás pertenencias de la Sociedad de las carreras extranjeras".**

Cumplidos los fines enunciados se reanudaron las competencias hípicas con programas que comprendían, casi siempre, cinco carreras. Los premios variaban según su importancia entre cincuenta y trescientos pesos.

En una crónica del diario "La Tribuna" se dice que, en 1867, concurrieron a la reunión inaugural de la temporada de primavera, unas siete mil personas que apostaron por valor de ochenta mil pesos.

Debe tenerse muy en cuenta esta cifra por cuanto, en esa época, el país vivía las consecuencias de la guerra con el Paraguay y los efectos del cólera *que diezmaba sus fuerzas.*

Los caballos del General Caraballo y los del doctor Ramírez acaparaban las preferencias del público. Se comentó que, en una reunión celebrada poco después de concertada "la paz de abril" que puso fin a la guerra de Aparicio (1872), sólo lo apostado **"a las patas de los dos caballos favoritos"** alcanzó a cuarenta mil pesos!

Se reglamentan las carreras

Las preferencias del público por estas competencias llegó a preocupar a las autoridades, interesadas también en ello como simples aficionados a este *deporte.*

Por eso fue que, en 1877, en plena dictadura del Coronel Latorre, se dictaron *las primeras reglamentaciones* para las carreras de caballos. Entre las disposiciones se preveía para los competidores, la obligación de usar "traje de jockey" y la pena de expulsión en caso de comprobarse juego ilícito.

Los premios debían establecerse de acuerdo con la clase de caballos que intervinieran. A tal efecto en el programa se debía establecer si se trataba de "carreras para caballos criollos o mestizos o carrera de saltos".

Poco tiempo después la "Comisión *de carreras" que presidía Latorre*, propició la realización de pruebas internacionales que, según refieren las crónicas, **"llevaron al circo de Ituzaingó una enorme concurrencia"** estimada en veinte mil personas. Eso sucedía en 1878 cuando José Pedro Varela luchaba por imponer la reforma de la enseñanza.

Iniciativa frustrada

Ese entusiasmo habría de despertar otras iniciativas. Una fue la auspiciada en 1880 por el Coronel Manuel Aguirre para construir un nuevo circo en Punta Carretas cuyas concesión le había sido otorgada por la Junta Económico-Administrativa. No llegó a concretarse en realidad. Solamente se realizaron algunas demostraciones hípicas a lo largo del "camino Somayúa" hoy Julio Herrera y Reissig, al costado de lo que *era el Parque del Pueblo adyacente al* Parque Urbano.

La actual calle Julio Mª Sosa se *conocía por "camino al hipódromo"*

Así fueron narrados sintéticamente, los orígenes del actual Jockey Club cuyas jornadas alcanzaron notable pres-



Parque Urbano en 1916. — Participantes en un concurso hípico en la calle Samayúa, hoy Av. Julio Herrera y Reissig.

tigio dentro y fuera de fronteras. El alto nivel que ostenta el turf nacional, no sólo como deporte favorito sino también como fuente de trabajo para un esforzado gremio, le concede un sitial de preferencia en la afición deportiva nacional.

III. — LA LOTERIA

Atribúyese a Larrañaga la iniciativa de fundar, en noviembre de 1818 — se cumplió un siglo y medio de entonces — un establecimiento para recoger niños abandonados. Este fue el origen de la "Casa Cuna" conocida por **"la Inclusa"** cuyos gastos se atendían con el producido de la **"Lotería de la Caridad"**.

Fue ésta, quizás, una de las primeras formas de explotar juegos de azar con fines sociales, antecesora de las actuales que se aplican para financiar distintos tipos de mejoras.

Años después, en 1856, como la situación económica del Hospital de Caridad era deficitaria, se dispuso por ley que el producido de la lotería pública constituía un recurso propio de la Institución, con el cual debía regularizar su presupuesto.

Hasta ese año la explotación de la lotería "sacada a remate" se complementaba con recursos que provenían del Estado y, en buena parte, de las fiestas benéficas o ferias que la "Comisión de Señoras" organizaba para recaudar fondos que permitieran cubrir los gastos que demandaba el funcionamiento del hospital y otras dependencias.

Las ventajas que se obtuvieron con

esa ley fueron importantes por cuanto, en la licitación a que se llamó para la explotación de la lotería se ofrecieron sumas que variaban de seis mil pesos mensuales a doscientos ochenta mil, ofertados por una concesión de tres años.

Este sistema siguió aplicándose con *resultados diversos. Así, por ejemplo,* en el ejercicio 1890-91 la lotería produjo alrededor de setecientos mil pesos, de los cuales el Hospital de Caridad absorbió ciento cincuenta mil pesos, en números redondos. El resto se distribuyó entre otras instituciones de asistencia.

Tiempo después, a raíz de inconvenientes derivados de la distribución, la Comisión de Caridad a cuyo cargo estaba esa tarea, se vio enfrentada a cumplir una sentencia judicial que le era desfavorable. Por tal circunstancia gestionó ante el Parlamento la sanción de una ley **"que asegurara la integridad de las rentas de la lotería".**

Como resultado de esas gestiones se dictó la ley de 1893 en la cual se establece que **"los extractos publicados por la Administración de Lotería eran actos auténticos que fijaban inapelablemente los derechos de los tenedores de billetes, en cuanto a la extracción de las suertes"**, y se agregaba que la Lotería de Caridad constituía, **"un contrato especial, regido exclusivamente por los términos, condiciones y prevenciones estampados en sus billetes"**...

Se crea el Tesoro de Caridad

Una segunda ley dictada en 1898, en plena dictadura de Cuestas, dispuso la creación del **Tesoro de Caridad** que se integraba, además de lo recaudado por la lotería, con el producido de una patente adicional a las compañías de seguros; con el arrendamiento del Registro de Embargos; con el beneficio resultante de la licitación de las Capatacías de Aduana y de la pesca de anfibios; con un impuesto a los faros y con el uno por ciento de todos los pagos que efectuaran las oficinas públicas.

Entre los argumentos que expuso el Poder Ejecutivo en su Mensaje, se dice que la Lotería de Caridad — principal recurso que contaba la Asistencia Pú*blica para el cumplimiento de sus fi*nes — sufría la competencia de las loterías explotadas por los países vecinos, hecho que obligaba al gobierno a destinar parte de sus recursos para enjugar los déficits.

Con la creación del Tesoro los resultados fueron auspiciosos lográndose, en poco tiempo, equilibrar los gastos con los ingresos.

En la segunda década de este siglo los ingresos alcanzaron cifras millonarias. En 1913 se recaudaron cerca de tres millones de pesos de los cuales, un millón ochocientos mil correspondieron a la Lotería de Caridad.

Los resultados obtenidos con la creación del Tesoro de Caridad y el aumento de los gastos que requerían los organismos a cargo de la Asistencia Pública Nacional, llevaron al Gobierno a reforzar sus rubros con nuevos tributos, entre los cuales estaban el impuesto del uno y medio por ciento aplicado a los boletos de carreras nacionales, y los gravámenes sobre las entradas de teatros, cines y casinos.

Se intenta suprimir la lotería

No obstante los resultados halagüeños, este recurso se vio amenazado por un convenio celebrado en 1905 entre los gobiernos de Uruguay y Argentina, por el cual se prohibía la lotería en ambos países, siempre que se adhirieran al mismo los gobiernos del Brasil, Chile, Paraguay y Bolivia. El intento fracasó al quedar sin efecto el convenio al no obtenerse la adhesión estipulada.

Las variantes y modificaciones posteriores llevaron a lo que es hoy la Dirección de Lotería y Quinielas.

IV. — LOS JUEGOS DE AZAR

Los juegos de azar incluyendo la "ruleta", "el punto y banca" y otros como el llamado de "caballitos" se utilizaron y se siguen utilizando como recurso financiero para aliviar al Estado y a los municipios en el pago de sus obligaciones presupuestales.

Se emplearon con éxito relativo en algunas oportunidades para estimular las corrientes turísticas hacia nuestro país.

Los hoteles construidos a principios de siglo en Ramírez, Pocitos y Capurro tenían el propósito de estimular el resultado comercial de las empresas tranviarias. Ello trajo, como consecuencia a su vez, la necesidad de incentivar la industria hotelera incipiente, para atraer el turismo extranjero hacia los balnearios uruguayos que recién comenzaban a despertar el interés popular.

Las primeras concesiones

Los juegos de azar, hasta principios del siglo actual, eran considerados ilícitos y de consiguiente sancionados de acuerdo con las disposiciones del Código Penal.

En 1911, durante la segunda presidencia del señor Batlle y Ordóñez, se dictó una ley que permitía y autorizaba las condiciones en que se podían establecer juegos de azar en los establecimientos balnearios.

Entre las condiciones figuraba la autorización al Poder Ejecutivo para conceder **"a los círculos o casinos de las estaciones balnearias una facultad temporal y limitada"** de efectuar juegos de azar habituales en esos ambientes. Los permisos se concedían por plazos mínimos de diez años, renovables a su vencimiento. Las temporadas hábiles comprendían desde el 15 de diciembre al 15 de marzo.

Los concesionarios, por su parte, debían construir instalaciones adecuadas de costo superior al medio millón de pesos y pagar el quince por ciento de los ingresos brutos a la Asistencia Pública.

Las causas que llevaron al dictado de esta ley las encontramos en la explotación que, en esa época, se hacía del Parque Hotel en virtud de la ley de 8 de abril de 1907 que autorizó a la Junta Económico-Administrativa a contratar **"la construcción en el Parque Urbano de un hotel con cien habitaciones y sus respectivas comodidades,** — el actual Parque Hotel —.

Desde la inauguración empezó a funcionar la ruleta con gran afluencia de público, motivándose con ello conflictos con intervención judicial que llegó incluso al **"arresto de jugadores y al secuestro de los útiles de la sala de juego".**

Fue a consecuencias de esas intervenciones que la propia Junta reclamó del Poder Ejecutivo la sanción de la ley que reglamentara los juegos de azar, alegando en su favor los beneficios que el juego de la ruleta significaba para el Municipio capitalino. Por otra parte, al otorgarse la concesión para la construcción del Hotel se hacía referencia a la construcción **"de un casino con salas de reunión, lectura, recreo, ejercicios físicos"**... etc., sin hacerse referencia a las limitaciones impuestas por el Código Penal.

La gestión municipal encontró eco en el gobierno del señor Williman, concretándose el proyecto de ley a que hicimos referencia.

Se hizo referencia, en el Mensaje remitido al Parlamento, a la situación de la Asistencia Pública que atendía sus obligaciones con el producido de

la lotería. Por esas y otras razones se derogaron las disposiciones del Código Penal en lo referente a **"juegos de azar habituales en casinos o círculos de estaciones balnearias".**

Los concesionarios se obligaban al pago del 15 % de las entradas brutas con destino a la Asistencia Pública. En lo que respecta al Parque Hotel, se entregaría además el 30 % a la Municipalidad como transacción en los diferendos que se plantearon por caducidad del convenio celebrado para la *explotación del hotel.*

El juego como vicio social

Siempre se ha sostenido que el juego es un vicio social y como tal debe ser combatido. De consiguiente, la idea de utilizar los juegos de azar como recurso financiero debía prever las consecuencias desfavorables en el aspecto social.

"Su admisión, aunque sea temporaria, se dijo, debe ser por tanto limitada y sometida a la vigilancia estricta de las autoridades respectivas, en forma tal que no logre adquirir, en el futuro, mayores proporciones que las que ha tenido bajo el imperio de leyes prohibitivas."

¿Cuáles eran entonces las razones que llevaron al legislador de 1911 a permitir la explotación de los juegos de azar en provecho de los organismos públicos?

No podían ser otras que las de hacer de Montevideo una estación balnearia con atracción de turistas que acudían en número considerable a nuestras playas en las temporadas de verano. **"Ellos acudirán en mayor número** se sostuvo, **si la Intendencia lograra organizar con acierto, las fiestas proyectadas para el período que media entre diciembre y marzo de cada año".**

Los buenos propósitos enunciados quedaron librados al precio de las entradas. Se pensaba que poniendo un precio elevado se impediría el acceso a personas de escasos recursos y éstas, de consiguiente, se verían imposibilitadas de jugar. Por otra parte, limitando las posibilidades a las clases pudientes **se aseguraría la permanencia de este régimen de tolerancia legal** que, por primera vez, se aplicaba en el Hotel Casino del Parque Urbano.

Lamentablemente los juegos de azar no son privilegio de los ricos. Así lo demuestran las estadísticas y los hechos, que ponen en evidencia el arraigo que el juego tiene en todos los extractos sociales.

V. — LOS JUEGOS PROHIBIDOS

Además de esas manifestaciones públicas por los juegos legales, funcionaron otros tipos de espectáculos a los que eran adictos algunos sectores de menores recursos.

Entre esos estaban las **"riñas de gallos"** el **"rat-pit"** y el **"tiro a la paloma".**

Exceptuando la época colonial y los primeros años que siguieron a la emancipación, en que tales juegos se toleraban públicamente, esas expresiones de incultura se fueron reduciendo a locales cerrados a cubierto de la vigilancia policial.

Estos vicios se remontan a la época colonial a los que eran adictos los esclavos, libertos y pobres que acudían a presenciarlos en las horas libres.

Las riñas de gallos que todavía hoy se practican en muchos lugares del país en forma clandestina, estaban muy arraigadas, dando origen a apuestas que, en algunos ambientes, alcanzaban cifras abultadas por la propaganda que se hacía para estimular la concurrencia a los reñideros y por las provocaciones de que eran objeto los parroquianos con **"apuestas sin respetar parada"** de que se valían a menudo

los dueños de los animales para incitar la pasión por los favoritos.

El "rat-pit"

De todos estos juegos, el más repugnante, consistía en provocar la lucha entre perros y ratas. Las apuestas se cruzaban a favor de uno ganando el perro que tuviera más muertes a su favor. El "reñidero de ratas" sí así puede llamársele funcionó durante un tiempo, abasteciéndose de roedores que pululaban en los vaciaderos de basura cercanos a Punta Carretas, hoy barrios residenciales de buena cotización.

A esos reñideros concurrían los aficionados llevando sus perros en busca de beneficios pecuniarios que obtenían estimulando las apuestas.

Se prohibe esa clase de espectáculos

Es natural que tal clase de espectáculos llamara la atención de las autoridades públicas. En 1918 se dictó una ley auspiciada durante la segunda presidencia de Batlle y Ordóñez, por la que se prohibieron las corridas de toros, el tiro a la paloma, las riñas de gallos, el "rat-pit", y toda clase de juego o entretenimiento "en campo abierto o local cerrado" que significara una causa de mortificación "para el hombre o los animales". Entre esos espectáculos se incluía el boxeo, pero la prohibición no llegó a concretarse debido a que, casi enseguida, se dictó otra ley por la cual se le permitía siempre que se realizaran bajo "la superintendencia directa y disciplinaria de la Comisión Nacional de Educación Física".

Entre las condiciones impuestas por los reglamentos se establecía que la pelea debe darse por terminada cuando uno de los boxeadores evidencie una superioridad que haga inútil proseguirla o cuando la lucha adquiera caracteres de brutalidad. Se establecían también normas relativas al uso de guantes y a su peso.

VI. — LOS JUEGOS ATLETICOS

Al mismo tiempo que estos acontecimientos absorbían las simpatías populares, otros entretenimiento comenzaron a llamar la atención. Eran actividades a las que se dedicaban los extranjeros radicados en el país. Particularmente los ingleses. Consistían en la realización de carreras a pie, de saltos, de obstáculos y otros ejercicios físicos que llegaron a concitar una corriente de aficionados numerosa y entusiasta. Especialmente el fútbol.

Entre las primeras asociaciones fundadas para difundir los juegos atléticos, se debe citar al Montevideo Cricket Club que coadyuvó a crear en la opinión pública la conciencia de lo que significa para la salud la práctica de los deportes al aire libre.

El entusiasmo creciente por esta clase de ejercicios estimuló al Poder Ejecutivo a propiciar, en 1906, un proyecto de ley por el cual se instituían en el Uruguay **"los juegos olímpicos"** y se fijaban con tal propósito, los días 17, 18 y 19 de julio de cada año. Se sugería, además, que el gobierno contribuyera en cada oportunidad con la suma necesaria para atender los gastos y el pago de los premios que se otorgaran a los vencedores. Con ese fin, la ley de 1906 autorizó la suma de cincuenta mil pesos.

Tiempo después se propició la venida de competidores argentinos y brasileños para dar más brillo a las fiestas, dando así carácter internacional a esas competencias. Las primeras, en tal carácter, se realizaron en 1907 con pruebas de natación y remo en la bahía de Montevideo a las que asistieron representantes de ambos países.

Esas pruebas integraban un plan más amplio que comprendía fútbol, ciclis-

mo, pelota vasca, esgrima y lucha romana.

La ayuda del Estado

La práctica de los deportes y la extensión de la educación física a todas las capas sociales fue, desde entonces, motivo de preocupación de prestigiosas organizaciones privadas y oficiales. Tan es así que la Constitución de la República **"declara de utilidad social la gratuidad de la educación física"**, estableciéndose además que **"el Estado legislará en todas las cuestiones relacionadas con la salud e higiene públicas, procurando el perfeccionamiento físico, moral y social de todos los habitantes del país"**.

VII. — EL FUTBOL Y OTROS DEPORTES

Quizás sea el fútbol el deporte que monopoliza las simpatías populares. Hacer su historia escapa a los límites de esta nota. Ni siquiera para tentar un esbozo. Por otra parte, su historial rico en hazañas está fresco en la mente de la afición uruguaya. Nos basta con mencionarlo como la expresión cabal de la actividad deportiva.

Igual puede decirse del basket-ball, del ciclismo, de las competencias automovilísticas y de los demás deportes llamados menores que atraen las diferentes parcialidades en que se dividen las simpatías populares.

Hemos cumplido el propósito de recordar algunos antecedentes que se concretaron en las realidades que vive la afición uruguaya.

En los corazones de cada aficionado hallan refugio las alegrías que deparan las victorias o las tristezas que aparejan los resultados adversos.

Montevideo, diciembre de 1968.

EL PARTENON no es más que una ruina. Los bizantinos lo convirtieron en una iglesia; una explosión, ocurrida en 1687, abrió una gran brecha en el centro del templo; en 1808, lord Elgin lo despojó de la mayor parte de sus esculturas, que constituyen hoy el orgullo del Museo Británico. Pero esta ruina sigue siendo una obra maestra y uno de los lugares de peregrinación de la humanidad. SALOMON REINAC.

¿No podría decirse de las biografías lo que Jouvet dice de los actores? "Uno se introduce en el papel, uno se desliza en él, agita el texto, actúa por astucia: subrepticiamente uno se sustituye"... Puede ocurrir también que en las autobiografías, aunque la preocupación de sinceridad sea ardiente y manifiesta, haya un momento en que al que fuimos reemplaza, sin que nos percatemos de la sustitución, el que hubiéramos querido ser. VICTORIA OCAMPO .

El cuadro de Juan Manuel Blanes: Un episodio de la fiebre amarilla en Buenos Aires. *Inspirado en la tocante escena que tuvo por marco una humilde casa de la calle Balcarce 384 de Buenos Aires, el 17 de marzo de 1871. Los personajes son: la mujer, Ana Bristiani, italiana; el pequeño hijo que no contrajo el mal y que criado en el Asilo de Huérfanos fue recogido por una familia catamarqueña, perdiéndose desde entonces las huellas del mismo; el esposo y los doctores Pérez y Argerich y tres figuras anónimas más. Para el muchacho que se recuesta en la puerta sirvió de modelo Antonio Padé, discípulo de Blanes. W. LAROCHE.*

AMADO NERVO

En el cincuentenario de su muerte

por Domingo Luis Bordoli

El contar nuestras simpatías antiguas, que el tiempo y uno mismo han luego maltratado, tiene siempre un efecto instructivo: así esta estima haya sido solitaria como compartida por una generación.

¡La fama de Amado Nervo!... desde 1898 con sus "Perlas Negras" hasta la noche misma de su muerte, en que los estudiantes de Montevideo velaron su ataúd expuesto en el atrio de la Universidad. Y cuando un barco de guerra uruguayo, escoltado por otros de naciones amigas, repatrió sus restos en medio de un unánime homenaje continental.

Era el tiempo de oro aquél en que los poetas y hasta los periodistas, alcanzaban el uno tras del otro, las alturas del rango diplomático. Nervo falleció ocupando el cargo de Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario en la Argentina, Uruguay y Paraguay. Pero hoy ya no es así, y por dos razones: primero, porque hoy cualquiera escribe — dicho de Marcel Jouhandeau deplorando la muerte del gran poeta uruguayo-francés Jules Supervielle —; y segundo, porque hasta el escribir bien está o parece estar prohibido — dicho por Francis Jeanson contra Albert Camus, al señalar que el estilo de este último adolece del defecto de no presentar ninguna "baba de existencia".

* * *

¿Por qué nadie edita ya una obra de Nervo? Ni sus cuentos, ni sus crónicas, ni siquiera uno sólo de sus once *o doce libros de poesía hallan acogida* ni en editoriales de grandes urbes — donde se devora todo — ni en las más pequeñas imprentas provincianas. Para los "sartrianos" de hoy, Nervo no iría más allá de parecer un caso de "mala conciencia"; para los marxistas, constituiría un típico producto de señoritismo burgués; y para los católicos

post-concilio, sería apenas un egoísta, un refinado, un hedonista — pese a la tanta prédica que hizo de los beneficios del dolor —.

"Ya nadie lee hoy a José Selgas" — escribía Amado Nervo en sus "Lecturas Literarias" — y así continuaba: "salvo algún buen cura de pueblo". Y nosotros que hemos, cuando estudiante pueblerino, sabido de memoria poemas y poemas del mexicano, nos hacemos hoy la misma pregunta, y ya no sobre Selgas: ¿Quién lee hoy los libros de Amado Nervo? Es difícil, y más en estos tiempos, escribir sobre esta devoción antigua y marchita.

* * *

En el año 1928, bajo el cuidado de Alfonso Reyes, se imprimieron sus Obras Completas en nueva edición que constaba de 29 volúmenes. Lo que siguió reditándose, luego, en baratas ediciones porteñas, fueron sus libros de poesía. De entre ellos, una de sus obras póstumas, "La Amada Inmóvil" llegó a ser lo que hoy llamamos un "best-seller". La inspiradora, conocida en París y "ejemplar compañera durante diez años", se llamó en vida Ana Cecilia Luisa Daillez, y falleció en 1912.

Como poeta, creemos que fue un poeta para adolescentes — sobre todo — mujeres. "El poeta de las mujeres", así lo titulaban hace más de treinta años las propagandas editoriales. Mezclaba lo sensual y lo espiritual, sin que lo primero se resolviese en sexo, ni lo segundo alcanzase lo metafísico o religioso. La palabra "místico" le gustó mucho; usó y abusó de ella, y se creyó bastantes veces en caso análogo; pero en él no sólo esto sino casi todo era no mística sino más bien mezcla.

* * *

Como esta cincuentenaria conmemoración quiere ser afectuosa sin ser insincera, pasamos ahora a enumerar lo que de él puede, a nuestro ver, leerse con provecho. No creemos, como dice Anderson Imbert, que esté en "un buen ramo de poesías y en una media docena de cuentos, la porción admirable de su obra". Para nosotros, Amado Nervo nos parece más atrayente en sus crónicas, y en el estilo mismo de esas crónicas, no apartándose mucho de éstas lo que él llama "Ensayos", por ejemplo en el volumen XXVI de sus Obras Completas.

Había sido educado en el seminario de Zamora, que abandonó en 1891. "Le quedó un aire de seminarista provinciano", dice Leguizamón. Y esta cita nos parece oportuna para considerar los temas que él prefería y el aire con que los abordaba: la muerte, el misterio, el ensueño, lo amoroso crepuscular y lunar, una ternura siempre cristiana, cierta devoción por lo pálido y casi enfermizo, y por una urbanidad monacal.

Veamos este fragmento: "Y recordé también la afectuosa queja del Prelado, que al visitarlo en su Diócesis anterior un compañero mío de pupilaje de aquel

lejano entonces, Bernabé Calero, le dijo, según me escribió éste:

—¡Quién había de creer que el muchacho que yo eduqué compondría los profanos versos a Verlaine!

No, padre Mora; no, ilustrísimo señor Mora, varón sabio y bueno, hoy digno arzobispo de México; mis versos no son profanos (de intención cuando menos); mis versos... no son más que versos, es decir, **ruido del viento**... y *en cuanto a mí sigo siendo aquel* muchacho simple, tristón, distraído y afectuoso, que con vos aprendía tantas cosas" (....). ("El Padre Mora" en "Algunos", crónicas varias.)

Aunque el mundo había cambiado de velocidad, y así se reflejaba en la prosa acezada de Gómez Carrillo por ejemplo, Amado Nervo no apresuró ni su corazón ni su estilo. No queremos decir que este último fuese siempre el mismo. Fue desnudándose y haciéndose —aunque rebuscadamente— más sencillo. Pero su ritmo mantúvose constantemente pausado, y su mejor tono fue el conversacional. Porque Amado Nervo era un "artista del conversar" (A. Imbert). Y Alfonso Reyes dice del mismo: "nunca perdió el tono de voz untuoso, que atrae como una tentación". ("Pasado inmediato y otros ensayos", 1941.) No siempre — es preciso reconocerlo — nos atrae de ese modo; más bien rechaza, a veces, por pegajoso y demorón, y solemos entonces olvi*dar su lectura por un tiempo. Pero hay* muchas páginas en que sabe presentar las ideas contemporáneas como si las retratara, con meandros por los que el lector resbala conducido con deleite, y apartes momentáneos de anécdotas, recuerdos o recurrencias literarias que operan como verdaderos remansos. Al mismo tiempo que nos complace, nos instruye. Es en todo esto un modernista típico. No hay un solo escritor modernista que no haya querido poseer "un estilo". Hoy, preferimos no tener *ninguno. Lo que para ellos era* un efecto parece, a cierto tipo de lector actual, una afectación.

Pero al mismo tiempo hay en ese estilo un "aire" que es lo más propio de Nervo. Cualquier tema que trata, cualquier cosa que mira, queda al fin envuelta en una atmósfera pensativa. Ni músculo ni sangre. Lo viviente aparece como recordado. Quizá por ese "seudomisticismo sentimental a lo Maeterlinck" con que lo definiera Federico de Onís.

Además de ser un artista del conver*sar fue Amado Nervo un lector de ver*sos insuperable. Así nos lo dijo nuestro querido y ya muerto Gervasio Guillot Muñoz que, después de siete años parisinos, había regresado a Montevideo. Lo recordó con estas palabras: "Nunca, mirá, he oído a un hombre leer mejor". Es imposible que estas calidades no hayan pasado de algún modo al ritmo y tono de su prosa y verso.

*Hubo además en Nervo una tarea di*dáctica que aún mantiene su importancia. Con gratitud recordamos sus "Lecturas Literarias", recomendadas allá por los años treinta en los estudios secundarios de Idioma Español.

Su tono amable, su reflexividad envolvente, nunca chocante, nos inauguraba, sin pompa, en la delicadeza. Sus dos tomos sobre "La Lengua y la Literatura" (vols. XXII y XXIII) que *leímos muy después, mantienen hasta* hoy observaciones, noticias y recuerdos bien dignos de tenerse en cuenta.

* * *

Hace cincuenta años su nombre era admirado en todo el mundo hispánico. Hoy, no lo lee casi nadie. De los recuerdos uruguayos de su muerte los que hemos recogido se refieren a Zorrilla de San Martín que lo ayudó a morir cristianamente. (Contado por su

hija Concepción en "Momentos Familiares".) Al artículo de Carlos Sabat Ercasty en "Hiperion", inspirado en la figura yacente del poeta; y a un dibujo que hizo un estudiante mientras contemplaba su rostro haciendo guardia de honor ante su féretro. Era éste José Gorosito Tanco, médico luego, y poeta nativista, hoy ya fallecido. En dicho dibujo se destacaba la nariz aguileña de Nervo, y ese aire de serenidad de monje, al que fue tan adicto.

¿Qué es lo que ha ocurrido entre tanto prestigio de ayer y unánime olvido de hoy? Meditar sobre esto, nos sería tanto o más útil que meditar sobre Nervo. ¿Es que nosotros cambiamos tanto? ¿Es que las épocas cambian tanto? En un evidente proceso de aceleración de los acontecimientos tenemos, a veces, la sensación de vivir siglos, no en años, sino en días. ¿Es que Amado Nervo fue un seductor, y nada más que un seductor? Por lo que a nosotros respecta, contestaríamos así: Fue popular mediante la dignidad con que, más o menos medio siglo antes, se podía llegar a ser popular; con paciencia, con método, con actividad largamente sostenida, con la pasión de estar cada día más cerca de lo mejor. Hoy lo popular es un producto tan industrial como la crema dental, como el jabón.

Sus ideales tal vez no fueron muy intensos. A casi todos ellos se les encuentra en su época, aunque él los apropió con un espíritu de fineza y un aire de intimidad que si no lo hacen superior, lo hacen distinto.

Y finalmente nos preguntamos: ¿Qué lector que lo ha leído no le ha quedado, ya más, ya menos, agradecido?

---

* Dato no muy conocido: su nombre verdadero era José Amado, hijo de Amado Nervo y Juana Ordaz. Cuando Darío le conoció en París creyó que tales nombre y apellido constituían un seudónimo. Con ambos tituló un soneto intrascendente. El escritor mexicano — así lo leemos en una de sus crónicas — presentó como auténtico el patronímico paterno que había adoptado desde su primer relato "El Bachiller" (1896). (J. Leguizamón.)

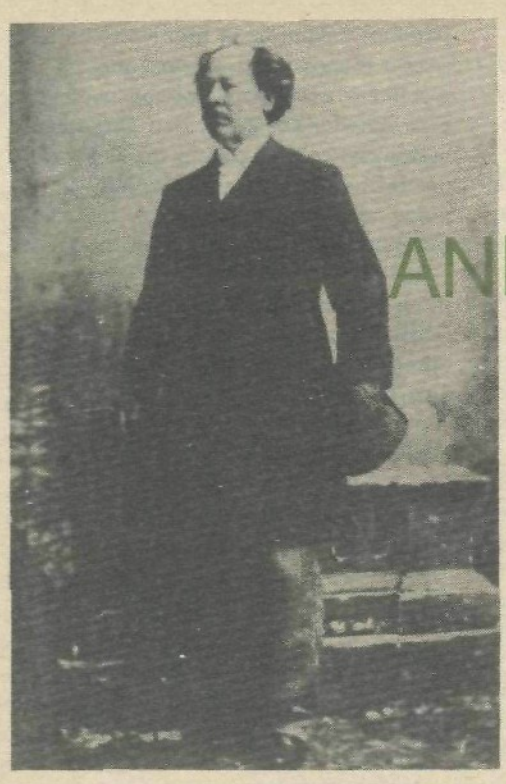
No desmayéis en predicar el Evangelio de la delicadeza a los escitas, el Evangelio de la inteligencia a los beocios, el Evangelio del desinterés a los fenicios. RODO.

Si Francisco de Asís hubiera vivido hasta los cien años ¡qué amarguras hubiera experimentado! Felizmente para el santo, murió a los cuarenta y cinco sin haberse desilusionado aun mayormente, todavía en el umbral de los grandes triunfos de su orden. ALDOUS HUXLEY.

En lo que no se puede alcanzar, bástenos haberlo deseado. PLINIO.

El departamento de Paysandú, *que primitivamente abarcó toda la parte de la República situada al Norte del Río Negro, debe su nombre al Padre Policarpo Sandú (Padre Sandú, o Pae Sandú, en la pronunciación indígena).*

Desde Tales hasta los quiméricos charlatanes no hubo ningún filósofo que influyese ni siquiera en las costumbres de la calle en donde vivía. VOLTAIRE.



ANECDOTARIO DEL Dr. PEDRO VISCA

por ARTURO SERGIO VISCA

El anecdotario que por tradición familiar conozco del doctor Pedro Visca — aunque nieto suyo no llegué a conocerlo personalmente — es muy amplio. Una tarde, conversando con el poeta Nicolás Fusco Sansone en su despacho de la Biblioteca Nacional, le conté algunas de esas anécdotas. Fusco Sansone, que posee el raro don de saber escuchar, las halló interesantes y sugirió que las escribiera para su publicación en este almanaque.

Pedro Visca fue el primer médico uruguayo graduado en París. Nacido en Montevideo en 1840, fue becado a Francia en 1861. Allí estuvo hasta 1871 y estudió con eminencias médicas como Alfred Louis Velpeau, Pierre Carl Potain y Armand Trousseau. Condiscípulos de Visca fueron hombres que más tarde lucieron como notabilidades de la medicina francesa: Georges Dieulafoy y Samuel Jean Pozzi. Radicado en Montevideo, fue el médico de consulta obligado de todas las clases sociales. Nunca cobró nada por su atención profesional. De los juicios de algunas celebridades médicas que lo conocieron o fueron discípulos suyos pueden recogerse estas afirmaciones: Patriarca de la medicina uruguaya; eminencia médica sin par en el país; mago del diagnóstico, de tan certero y fulminante ojo clínico como el francés Charcot. Las anécdotas que siguen son, desde luego, aquellas que pueden ser trasmi-

tidas sin riesgo por un profano en medicina. Ellas pueden servir — como todas las anécdotas — no para definir enteramente un carácter sino para subrayar algunos de sus rasgos.

FUMAR SIN COMPRAR FOSFOROS

Pedro Visca era una figura familiar para los habitantes del Montevideo de fines del siglo pasado y comienzos del presente. A su paso por las calles — era un caminador infatigable — se le miraba con sincera admiración y cariñoso respeto. Se ha dicho que esparcía a su alrededor, y por el solo hecho de su presencia, una sensación de confianza y seguridad. Como si quisiera permanecer siempre idéntico a sí mismo, lucía invariablemente el mismo atuendo: pantalón a rayas, levita, galera de copa, guantes grises, fuerte calzado de gruesas suelas. Invariablemente, también, portaba en la mano un bastón de ébano con empuñadura de oro. Gallardo de apostura, su rostro era simpáticamente feo. O, valga la paradoja, de una hermosa fealdad. Pero ese rostro se iluminaba enteramente por el hechizo de dos ojos chispeantes de inteligencia, tan pronto escrutadores como meditativos. En ellos no faltaban, de cuando en cuando, unas gotas de secreta picardía. De esta picardía y de su popularidad se prevalía para no gastar en fósforos. Salía a la calle con su infaltable cigarro de hoja. A los pocos metros, hallaba un paciente, un conocido, el familiar de un paciente. Le pedía un fósforo para encender el cigarro. Le dejaban, naturalmente, la caja entera. Y así se resarcía con fósforos lo que no cobraba en visitas.

QUIEN ERA EL RABIOSO

Gustaba de las salidas humorísticamente contundentes. Un día recibe en consulta a un paciente que traía una mano enteramente vendada. El hombre expresa, angustiado, que lo ha mordido un perro y teme que esté rabioso. El Dr. Visca le pide que narre cómo fue la cosa. Y el hombre cuenta. Dueño de un perro policía de cuatro o cinco años, decidió cortarle el rabo. Llevó el perro a los fondos de la casa. Le colocó el rabo en un tajo de picar madera. Y de un hachazo, le seccionó el rabo. El perro, bruscamente, se dio vuelta y le mordió la mano. La reacción del Dr. Visca fue concluyente: —"¡Vamos! ¡El rabioso no es el perro! ¡El que estaba rabioso era usted!"

LAS FORMULAS DE LAS TRES C

Otra manifestación de humorismo. Afirmaba poseer para atacar la gripe maligna tres fórmulas, que a la postre resultaban, una u otra, infalibles. Al comenzar la enfermedad, debía aplicarse la primer fórmula, la A: **Cama. Calor. Café.** Si el mal se agudizaba, se acudía a la segunda fórmula, la B: **Cánula. Calomelano. Consulta.** Si ésta no resultaba, debía recurrirse a la tercera, la fórmula C, ésta sí infalible. **Cura. Cajón. Cementerio.**

INVIERNOS PARAGUAYOS

En los últimos años de su vida, el Dr. Visca sólo muy excepcionalmente atendía enfermos. Admitía algún llamado a consulta, en casos muy graves. Alegaba que no estaba bien que él le hiciera la competencia a sus propios discípulos. Lo cierto es que parecía sentir que había llegado la hora del descanso. Y se acentuó su gusto por los que él llamaba — ignoro porqué — **"inviernos paraguayos".** Consistían en permanecer en cama día y noche durante los dos o tres meses más fríos del invierno. Sólo se levantaba para ir a algún espectáculo de ópera, a la que era muy aficionado, y para tomar el

sol, a mediodía, en un patio donde tenía un chajá que, alrededor de dos grandes macetas caminaba de continuo dibujando un 8. Durante los **"inviernos paraguayos"**, *según su inveterada costumbre*, consumía cantidades industriales de café y cigarros de hoja, mientras mantenía interminables conversaciones con un grupo de amigos, que asiduamente lo visitaban. Tanto café bebía y tantos cigarros de hoja fumaba que alguien le preguntó: —"¿Por qué fuma tanto?" Y el diálogo se cerró así: —"Porque bebo mucho café". —"¿Y por qué bebe tanto café?" —"Porque fumo demasiado". Y para justificarse sostuvo, como si lo creyera, que nicotina y cafeína se neutralizaban mutuamente".

LAS CAFETERAS Y EL PUERTO

La afición del Dr. Visca por la ingeniería era muy grande. En escala menor, esta afición se expresó en sus múltiples bosquejos — algunos de los cuales he visto — para construir cafeteras, similares a las que hoy se fabrican. Creo que en algún caso, con un máximo de refinamiento, se preveía un dispositivo para verter unas gotas de cognac en el café, a fin de darle especial sabor. En escala mayor, esas aficiones se manifestaron al realizarse los estudios del puerto de Montevideo. Presidente de la Comisión encargada de estudiar los problemas de higiene portuaria, el Dr. Visca había realizado su propio proyecto de puerto, que tenía dibujado en una de las paredes de un patio de su casona de la calle Juncal. Largas horas pasaba ante el proyecto, analizándolo, ajustándolo, corrigiéndolo. Al respecto, Manuel Bernárdez cuenta una anécdota en el libro **El Uruguay entre dos siglos.** En el banquete de despedida al ingeniero *francés Guérard, uno de los especialistas* europeos contratados para el estudio de las obras, habló el Dr. Visca. Se refirió a la faz higiénica de los estudios, exponiendo las soluciones adoptadas. Terminada esta exposición, to*dos pensaron que el Dr. Visca nada* tenía que agregar. Pero el disertante comenzó a **"referirse a la faz técnica, hidráulica, mareográfica, describió el régimen del Plata y de la costa oceánica, pasando por los vientos dominantes — hasta que de pronto, en el silencio atento, se levantó una voz — la voz cómicamente afligida del ingeniero Guérard: —"Mais, cher Maître! ¡de grâce! ¡Laissez au moins un tout petit mot pour les ingénieurs!"**

CON Y CONTRA BATLLE

Aunque fue más de una vez senador por el Partido Nacional, el Dr. Visca sentía gran admiración por don José Batlle y Ordóñez. Tanta, que en su dormitorio tenía un gran retrato del mismo. Pero de pronto, las divergencias políticas le producían un arrebato de ira contra Batlle. Tomaba el retrato y lo arrojaba al patio. Pero la familia conocía al Dr. Visca. Se recogía el retrato y se le guardaba en un desván. Pasado el tiempo y el encono, el Dr. Visca, solito, sin decir una palabra, casi rabo entre las piernas, subía al altillo, buscaba el retrato y volvía a colocarlo en su lugar de honor.

RIVALIDAD CON EL Dr. SOCA

Cuando apareció el Dr. Francisco Soca, según escribe M. Ferdinand Pontac, hubo un choque entre las dos escuelas: la antigua, representada por el Dr. Visca y la nueva, que el Dr. Soca aportaba. Los unió — diré así — una cordial rivalidad. Y en una ocasión, el Dr. Soca, conocedor del insuperable ojo clínico del Dr. Visca, lo "desafió" *a que le diagnosticara, desde la puerta*, todos los enfermos que tenía en su

sala. Los primeros diagnósticos, exactos, no inmutaron al Dr. Soca, que le tenía preparado al Dr. Visca un "reservado": un enfermo que el mismo Dr. Soca, tras prolongado estudio, no había podido diagnosticar. Al llegar a este paciente, el Dr. Visca tuvo una breve vacilación. Sonrió el Dr. Soca. El Dr. Visca pidió que se hiciera levantar al enfermo para que caminara un poco. Luego, se produjo el diagnóstico: tumor al cerebelo. Y así fue. El Dr. Visca confirmó sus sospechas — que lo dejaron un momento vacilante — a través de los desequilibrios en el andar del paciente. El cerebelo, es sabido, es el órgano del equilibrio.

MICROBIOS

Los microbios eran el terror del Dr. Visca. Mi madre me ha proporcionado esta imagen: cada día al volver del hospital o de la visita a un enfermo, el Dr. Visca encendía alcohol azul en un recipiente y por esa llama pasaba sus zapatones de gruesas suelas. Mataba microbios. Tanto era su terror a ellos, que exigía a otros médicos, cuando examinaban a sus hijas, niñas todavía, que lo hicieran, cuando venían del hospital o en casos de epidemias, a través del vidrio de una puerta.

LA MUERTE

Mantuvo hasta el fin sus dos cultos: la amistad y la buena conversación. En la noche del 19 de mayo de 1912, se reunió, como siempre, con un grupo de amigos. La conversación recayó sobre el pasado del Uruguay. Se rememoró y comentó grandes episodios históricos. De pronto, el Dr. Visca expresó: —"Dejemos el pasado. Hablemos del porvenir". Y quedó meditativo. Poco después, pidió a su esposa — María Castro de Visca — que diera aviso, al día siguiente, que no podría concurrir a un almuerzo al que se había comprometido. Poco después se retiraron sus amigos. A la 1 y 30 del día 20, el Dr. Visca cayó fulminado por una bulborragia. Llamado con urgencia su discípulo dilecto, el Dr. Alfredo Navarro, acudió con desesperada prisa, sin corbata ni sombrero, el cabello revuelto, la expresión angustiada. Sólo pudo confirmar el deceso.

Hay dos faces en la figura histórica del General Artigas. Una faz en que el personaje pertenece a todas las antiguas Provincias Unidas del Río de la Plata, siendo obedecido durante cinco años — tanto como en el territorio Oriental — en Entre Ríos, en Corrientes, en Misiones, — respetado en Santa Fe — aclamado en Córdoba, que le decreta una espada — alternativamente odiado y ensalzado en Buenos Aires, cuyos gobiernos ponen hoy a precio su cabeza y mañana le declaran salvador de la patria, según la instable dominación de los partidos. Y otra faz, propiamente nuestra, en que el personaje vive para nosotros exclusivamente, por sus actos en el pasado y por la influencia de sus actos en el presente y en el porvenir. CARLOS MARIA RAMIREZ.

Aniquilar el despotismo militar asegurando la soberanía del pueblo. Promover la libertad civil y religiosa en toda su extensión imaginable. ARTIGAS, en sus Instrucciones del año 1813.

El Corán, Alcorán, o Al Corán, quiere decir La Lectura.

La voz afanar, en el sentido de hurtar, no es lunfardismo. La academia española registra el verbo en su léxico y lo da como propio de Aragón.

Metamorfosis del alumbrado público

por RÓMULO F. ROSSI

Hasta 1795 no tuvo Montevideo otro servicio de alumbrado público, que el de la luna, cuando la había; y creemos que la luna artificial en las calles, no habría sido echada mayormente de menos, por cuanto los entonces no muy numerosos habitantes de la ciudad, se recogían temprano, como las gallinas.

El primer paso dado hacia esta mejora de índole edilicia, fue como lo decimos, en 1795, que don Francisco Antonio Maciel, el "Padre de los Pobres", asociado a don Juan de Molina, obtuvo la concesión en un llamado a licitación formulado por el Cabildo, para la realización del servicio de alumbrado público de Montevideo, a base de velas de sebo, de las llamadas de "baño", de dos tercios de largo y que, colocadas dentro de unos faroles adosados a las paredes por pescantes de hierro, eran prendidas en los atardeceres, por negros esclavos.

A ACEITE DE POTRO

En los albores de nuestra independencia nacional, el servicio dio "un gran paso hacia el progreso", ya que la vela fue sustituida ventajosamente por la candileja de aceite de potro.

A GAS DE GRASA DE YEGUA

El 18 de julio de 1854, la ciudad inauguró el servicio con iluminación a gas, por una empresa de don Demetrio Isola, que instaló la usina, servida



con materiales traídos de Europa, en la calle Cerrito, mediante una concesión para la explotación de la nueva industria, por el término de ocho años, que fue más tarde prorrogada.

Pero lo que no saben todos nuestros lectores es que la usina en su iniciación, generaba el gas con grasa de yegua, producto criollo que con el correr de los años, fue sustituido ventajosamente por el carbón de piedra. La epidemia de fiebre amarilla desarrollada en 1857, dio lugar a que no pocos habitantes atribuyeran una buena parte del desarrollo de la peste a la usina; — y fue entonces que el gobierno ordenó a la empresa concesionaria, el traslado de su fábrica a otro paraje más distante; y es precisamente desde esa fecha que la usina, que había pasado a ser propiedad del Barón de Mauá, funciona en el local que actualmente ocupa de la calle Isla de Flores, entre las de Florida y Andes.

LUZ ELECTRICA

En 1884, Montevideo fue la primer ciudad sudamericana y de las muy pocas del mundo que gozó de los beneficios de la luz eléctrica. Don Marcelino Díaz y García, andaluz, instaló una modestísima Usina en la calle San José, entre las de Florida y Ciudadela, dentro de un viejo galpón que hasta poco tiempo antes había utilizado como caballeriza. Este ensayo de servicio de alumbrado público, se hacía exclusivamente a base de lámparas de arco, instaladas en la Plaza Independencia; y desde ésta, por 18 de Julio, hasta la calle Arapey, hoy de Río Branco. Para que se pueda apreciar la potencialidad de la Usina, diremos que ella era puesta en movimiento por un modesto motor de trilladora y por un dínamo sistema "Brus".

Dado el buen resultado obtenido, el señor Marcelino Díaz y García en el deseo de dar mayor amplitud a su empresa, adquirió por compra hecha a los señores García Lagos, un terreno ubicado en la calle Yerbal esquina Ituzaingó, para instalar allí la primera usina eléctrica sudamericana.

Los muchachos noctámbulos que perdían las noches por aquellos barrios, habrán de recordar con cariño, los formidables martillazos de las maquinarias en su rudo golpear, que se sentían desde lejos, no obstante la música destemplada de los organillos, de los gritos de los vendedores ambulantes y del bullicio constante de la calle.

En 1886, Montevideo fue la primera ciudad de la América Latina que hizo el servicio de alumbrado público a electricidad, ya que, como lo hemos dicho anteriormente, hasta esta fecha, el servicio se hacía exclusivamente para la Plaza Independencia y dos cuadras solamente de la calle 18 de Julio, desde el año 1884.

EL PRIMER BARCO CON LUZ ELECTRICA

Como complemento, podemos agregar que el primer barco en el mundo que navegó iluminado a electricidad, fue construido en los astilleros del Salto, durante la época de don Saturnino Ribes y destinado luego a la línea fluvial entre esa ciudad y la de Buenos Aires y Montevideo.

EL TREN DE LA BARRA

por JUAN D. AFUERA

Hemos visto en un programa de televisión, a un grupo de vecinos de La Barra de Sta. Lucía que, preocupados por la falta de locomoción adecuada, a la vez que añorando los felices días en que contábamos con nuestro querido y familiar tranvía, largo y perezoso, pero servicial y seguro, habían iniciado una campaña de recolección de firmas, con el fin de solicitar la reimplantación de aquel servicio de locomoción, hoy desaparecido y superado — en algunos aspectos — por el ómnibus y el trolley-bus.

Y cuando vimos una fotografía del tranvía de La Barra, no pudimos menos que recordar aquellos días en que recurríamos a él, para ir o venir del centro (Andes), o de Belveder.

Empezó a circular, según datos, allá por el año 1928. Tenía algunas características muy particulares, que lo distinguían del resto de los tranvías de Montevideo. Era mucho más largo, tenía 22 asientos, 8 ruedas y dos trolleys.

En lugar de un número como los demás, tenía la letra "E" en su parte delantera superior, y, a ambos lados del techo, un letrero largo que decía: TRANVIA DE MONTEVIDEO A LA BARRA DE STA. LUCIA, en el medio del cual lucía un escudo con la bandera de Artigas. Los inspectores también lo llevaban en la gorra.

Todo tiene su explicación: el largo mayor, la doble rueda, y por consiguiente el mayor peso, eran necesarios porque circulaba sobre una vía que había sido instalada para el ferrocarril, que traía desde La Barra, la carne para el abasto de Montevideo, cuando no existía aún el Frigorífico Nacional, y que además hacía el servicio de pasa-

jeros. La vía no tenía "guía" o "pestaña" como las otras, y con la velocidad, un tranvía liviano descarrilaba fácilmente.

La letra "E" en lugar del número, era porque dependía de la Dirección de Vialidad del Ministerio de Obras Públicas (Estado). También por ello se explica el motivo del escudo con la bandera del Prócer.

En su largo recorrido, unía la ciudad con varios barrios de la zona Oeste de Montevideo: Nuevo París, Paso de la Arena, Estación Llamas, Estación Lecocq y el pueblo de Santiago Vázquez.

El ómnibus había empezado a circular por la carretera, cada 40 minutos; *la mayor parte de las veces no paraba* ya al llegar a Estación Llamas, (viniendo de La Barra), y los que teníamos un horario fijo para trabajar o para estudiar, recurríamos al tranvía salvador, que nos anunciaba su presencia con dos o tres "pitadas" largas, su ruido característico que se oía a decenas de cuadras, y la presencia del trolley y el techo negro, en un recodo de su camino de hierro...

En el tranvía siempre había lugar; nadie se quedaba a pie; era lento, pero *llegaba*...

Los guardas y conductores eran viejos conocidos de la "línea", así como los inspectores, y todos eran "pierna"...

Era como una gran familia que se trasladaba *a sus quehaceres*, los días hábiles de la semana. Allí todos, o casi todos, nos conocíamos y nos saludábamos.

Los únicos días que no lo sentíamos tan nuestro, eran los domingos y feriados, porque se llenaba de familias con niños pequeños; parejas de jóvenes y aun de ancianos, cuando hacía buen tiempo, que se trasladaban a La Barra o al Parque Lecocq, últimamente, para pasar la tarde al aire libre.

Y volvían contentos a sus casas, porque *aunque se pasaran* la *mayor* parte de la tarde en el tranvía, (por el viaje largo, los desvíos, y alguna que otra falta de corriente), en él podían tomar mate, comer pasteles, dulces, etc., sin *que nadie se molestara*...

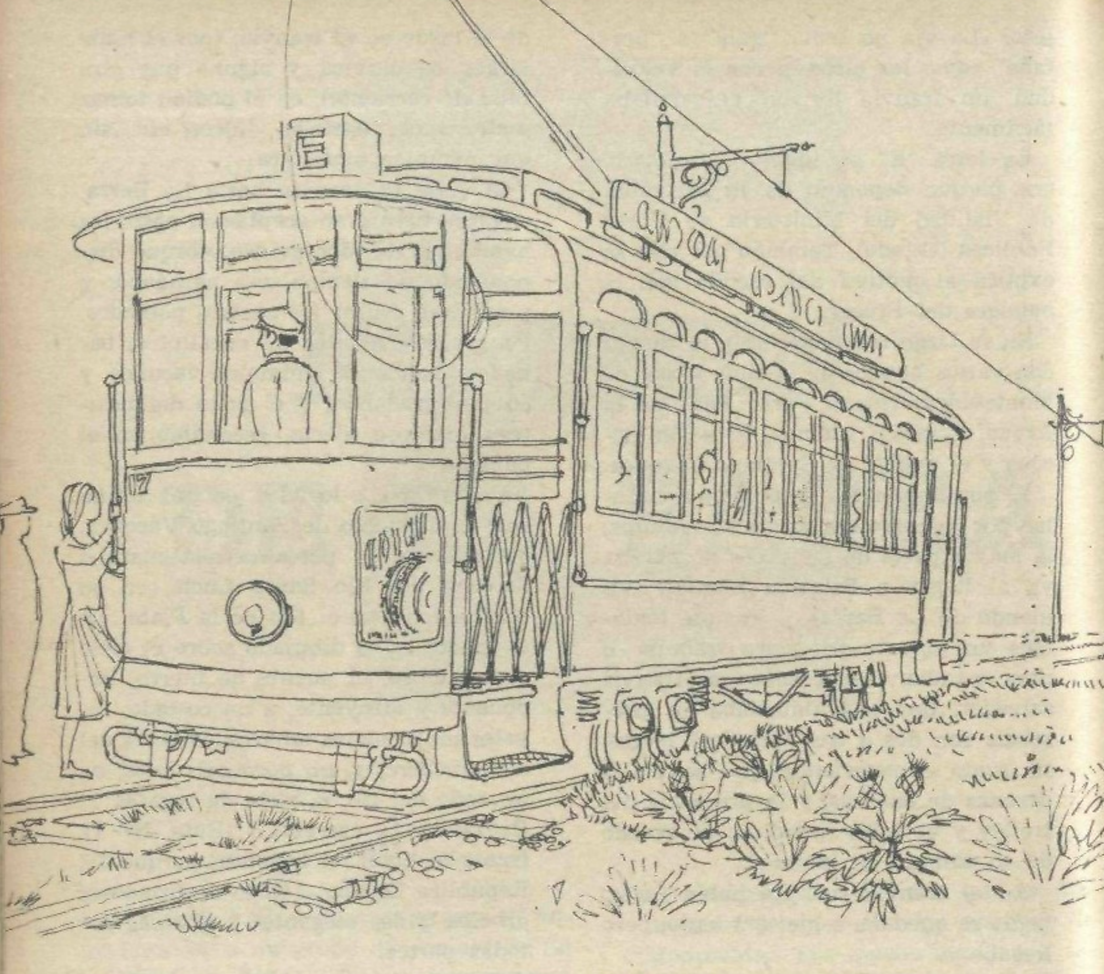
El viaje en tranvía hasta La Barra, siempre tuvo gran aceptación entre los habitantes de Montevideo, porque disponiendo de tiempo, era agradable y pintoresco cruzar los centros poblados, las granjas, montes de eucaliptos, bañados, llenos de animales vacunos y equinos pastando, y el grito del teruteru, siempre alerta, escondido en el pajonal.

Por último, a lo lejos, en una colina suave, el pueblo de Santiago Vázquez, *dormitando su pereza en la margen* derecha del Río Santa Lucía, en su confluencia con el Río de la Plata. En el fondo, como dibujado sobre el cielo azul intenso, el puente de hierro, imponente y atrayente; a un costado, los yates multicolores amarrados cerca del embarcadero, y, un poco más lejos, en un codo del río, la pista de regatas... Cruzando la carretera, (Ruta Nº 1), frente al hotel, el hermoso parque III República Española, lleno de frondosos árboles, pinos elegantes y glicinas por *todas partes*.

Cuando éramos jóvenes y solteros, volvíamos del Centro hasta Belveder sin problemas, para tomar allí el último tranvía, que salía a las 12 y 20, ó 12 y 30, ó cuando pudiera...

En los últimos años de circulación, el tranvía no iba ya hasta Andes, ni siquiera hasta la Estación Agraciada, porque decían que dificultaba el tránsito y rompía las vías de los otros trenes que, como dijimos, eran más chicos y livianos.

En Belveder, a media noche, después de una o dos "pitadas" largas, empezaba a moverse la única esperanza que teníamos de volver a nuestros hogares, pues casi nunca nos sobraba dinero *suficiente para tomar un taxímetro*.



El guarda ya le había dado "salida", pero alguien venía corriendo detrás y le hacía señas para que se detuviera el coche, y el hombre amigo, comprensivo y tolerante, tocaba dos o tres campanazos fuertes, para que el viejo armatoste se detuviera y dejara subir a los rezagados. En las noches de carnaval, hasta en el techo subían...

Recordamos también con gratitud, a esa buena gente del tranvía de La Barra, cuando les llenábamos las plataformas de bolsas, paquetes, canastos, cajones, juguetes, plantas, hierros, ruedas de bicicletas, cañas de pescar, etc., etc., con la ayuda solícita del mismo guarda o conductor, sin una señal de protesta o desagrado. Una vez ví, aunque parezca mentira, una cama de hierro plegable, colocada detrás del conductor!

Podríamos llenar varias páginas hablando del TREN DE LA BARRA...

Cuando resolvieron cambiar los tranvías de Montevideo, por modernos ómnibus y trolleys, allá por el año 1954, fue el último que se rindió...

Aunque ya prácticamente en los últimos tiempos no tenía hora ni para salir, ni para llegar, lo tomábamos, porque sabíamos que nos iba **a dejar** pronto y nunca más lo veríamos...

Lo queríamos, como se quiere a un animal doméstico, por noble, servicial, humilde, cumpliendo con su deber y su destino!

RETRATO LIRICO DEL AUTOR DE "SANTOS VEGA" HILARIO ASCASUBI

por Nicolás Fusco Sansone

Podemos entrar en la vida dramática *de este "gauchi-poeta" argentino* —como él gustaba llamarse— a través de los siempre amados caminos de la leyenda. El nacimiento de algunos poetas suele tener sugerencias simbólicas. Así el de Virgilio, el poeta de Augusto que exaltó en magníficos cantos eternos, identificándolos, a la naturaleza, al hombre y a sus instrumentos.

Cuenta Suetonio, historiador del siglo *I y secretario de Adriano,* que la madre del futuro cantor de las mieses y los rebaños, tuvo antes de nacer éste, *un sueño alegórico. La esperanza del* hijo, su primer hijo, acariciábale las entrañas. En el sueño a su lado vio al hijo presentido, pero ya crecido, no en carne y huesos sino bajo la forma de un joven laurel. Pasó el tiempo y en un día de mercado el matrimonio deja el pueblecillo de Andes y se dirige a la ciudad de Mantua. Al regreso, a la vera de un camino y en pleno campo, nace un niño. Es el poeta de *las "Eglogas" de las "Geórgicas"* y de la "Eneida". En el lugar de su na-

cimiento y de acuerdo con el ritual, plantóse un álamo que asombró por la rapidez de su crecimiento.

POR EL CAMINO DE CORDOBA A BUENOS AIRES

Noche tempestuosa del año 1807... Una caravana que hace la travesía de Córdoba a Buenos Aires, detiene su marcha no muy lejos de un rancherío denominado "Fraile Muerto", hoy la ciudad llamada Bell-Ville en homenaje a un yanqui que pobló el lugar.

Las circunstancias obligan a detenerse en pleno campo, porque una de las mujeres viajeras siente los dolores del alumbramiento.

La noche de la pampa cada vez más cierra su apretado anillo de sombras.

Bajo una de las carretas del convoy se improvisa el lecho puerperal. Muévense atareados, los hombres, pues ya pasó el momento de la sorpresa y dominan serenamente la situación.

Ya está próximo el nacimiento de una nueva vida que tendrá, según las bellas palabras de Ricardo Rojas, una "cuna presagiosa" al venir al mundo "sobre el salvaje lecho del herbazal pampeano".

Cercano al amanecer nace un niño, futuro poeta de los campos rioplatenses, bravío cantor de las libertades y enemigo insobornable de todas las tiranías.

En la pampa, al amanecer, como en el segundo canto de su "Santos Vega":

Venía **clariando** al cielo
la luz de la madrugada,
y las gallinas al vuelo
se dejaban **cair** al suelo
de encima de la **ramada.**

Al tiempo que la naciente
rosada aurora del día,
ansí que su luz subía,
la noche oscura al poniente
tenebroso descendía.

Y como antorcha lejana
de brillante reverbero
alumbrando al campo entero,
nacía con la mañana
brillantísimo el lucero.

Entre el alboroto de los pájaros y los albores de la nueva madrugada, festejóse el nacimiento de un niño que — como en el mito de Santos Vega — nació cantor y morirá cantando.

Todo esto acaecía el 14 de enero de 1807 en el camino de Córdoba a Buenos Aires.

Ambas márgenes del Plata vivían dramáticos tiempos de guerra.

NIÑEZ LIBRE

Su infancia tocada por un permanente afán viajero — no olvidemos que su nacimiento fue apadrinado por la ilimitada aventura de los caminos — no acepta resignadamente los carriles de la disciplina escolar. Más que la oscura y triste aula ama la incitante y variada vida de la calle o una dulce vagancia azarosa por la ribera del río de su ciudad.

Nada le dicen las muertas imágenes de los libros ni el paciente estudio sujeto a método. Presiente, con Emerson, que "la maestra más elocuente y experimentada de toda disciplina es la realidad" y por eso busca diariamente el encuentro con los actos de los hombres, más elocuentes y eficaces que todas las palabras.

En su pecho de niño sin temores no se albergan las hadas de todos los cuentos infantiles. El está abierto a las rudas experiencias de los hombres fuertes: gauchos, marineros, guerreros...

Sabe que el mundo es ancho y que el peligro fortalece el alma. Ya tiene doce años y en su corazón, con ritmo incesante, suena el llamamiento de la



invitación al viaje. Nació con el signo del nomadismo y siente un deseo perenne de andar. Sus ojos comienzan a huronear la noche del puerto más cercano y sus oídos captan el llamamiento de las sirenas.

EN EL LIMEN DE LA ADOLESCENCIA

Fascinado, con las primeras sacudidas aventureras de la pubertad, cada vez más se aproxima a la realización — que fuera soñada — del viaje. Sus doce años palpan, tangible, sobre la monotonía de lo cotidiano, la evasión. ¡Viajar! ¡Viajar! ¿Hacia dónde? ¿Y cómo? No importa. Estas interrogaciones son de tipo sedentario. El no se aquerencia. Le acongoja la inmovilidad de lo habitual; lo que se repite le parece — en el bello ímpetu vital de la adolescencia — una contundente negación de la vida.

Ama como Cervantes, Gorki, Darwin, Hudson, Walt Whitman, Panait Istrati, Munthe — ¡y tantos otros! — la ilimitada libertad de los caminos. En ellos levanta su sólida escuela — al margen y por sobre todos los métodos — la experiencia humana, fuerte y fecunda madre de famosísimos ingenios preclaros.

En la escuela de los caminos realizó provechoso aprendizaje el futuro payador de los gauchos unitarios y hasta en los mismos seudónimos con los cuales firmara su producción satírico-política, nótase cierta nostalgia evocadora de cielos y amaneceres. ¡Paulino Lucero y Aniceto el Gallo!

"LA ROSA ARGENTINA"

Año 1819. Ascasubi tiene 12 años y frecuenta la amistad de marineros y *aventureros. Las lejanías desconocidas* despiertan una rara zozobra en su alma

ávida de cosas nuevas, sobre todo de noche, cuando llega hasta sus oídos una confusa música de melancolía áspera característica de todos los puertos.

Recoge la noticia de que un barco flamante, "**La Rosa** Argentina", realizará su primer viaje. ¿Hacia dónde? ¡No le importa su destino! ¡Lo esencial es viajar! Y ya le tenemos, en su decisión, convertido en el grumete de la nueva nave.

En este primer viaje, realizado a los 12 años, conoce la Guayana Francesa Norte América y Bolivia. La expedición regresa a Buenos Aires en 1822. Ascasubi, poeta y gaucho, ha enriquecido su expresión en contacto con gentes y cosas del mar. Tiempo después **Paulino Lucero** podrá expresarse así:

> Era un barco... tamañazo!
> de madera **de mi flor**
> y tenía de largor,
> como dos **tiros de lazo.**
> En la barriga tenía
> un pozo, donde **se apiaba**
> la gente que traginaba
> en pura carbonería.
> Arriba los **comendantes**
> rodeaos de la oficialada,
> y mucha marinerada,
> con sombreros relubrantes.
> Que a unos **horcones** tan altos
> que en las nubes se perdían,
> por unas cuerdas subían,
> de tropel y dando saltos.
> Abajo había cuarteles
> y corrales y galpones;
> y encima grandes cañones
> con rondanas y cordeles.
> Y un cañuto temerario!
> enterrao yo no sé cómo,
> en lo más ancho del lomo
> y más allá un campanario:
> Y luego en cada costao
> una rueda con aletas
> que no he visto ni en carretas
> de esa laya de **rodao.**



SINTESIS DE SU VIDA HEROICA Y EJEMPLAR

Ascasubi cuenta quince años al regreso de su primer viaje. No detiene sus actividades en la escuela de los caminos. Pleno de iniciativas tendien-

tes a elevar el nivel cultural de su patria, se dirige a Salta, monta una imprenta y funda la "Revista de Salta". En esta publicación aparecen con el "Canto a la victoria de Ayacucho", sus primeros versos. Las circunstancias le obligan a dejar su pacífica labor de impresor y editor, para iniciarse como soldado, en 1826, en la batalla de Ituzaingó.

Regresa a la Argentina y actúa en el partido unitario junto al general Lavalle. Después es perseguido por la tiranía rosista y como sus hermanos de ideales, Mármol y Rivera Indarte, es encarcelado y sufre el glorioso martirio de los defensores de la libertad.

Ascasubi, para salvar su vida que consideraba perdida, audazmente llega a la azotea de la cárcel y desde una altura que oscila entre diez y veinte metros se arroja al foso que circundaba las murallas de su prisión, el cuartel del Retiro. Maltrecho, pero con vida, desea mantener la libertad con tanto riesgo conquistada y se oculta en la iglesia de San Francisco para huir hacia nuestro país, embarcándose en el Riachuelo, en el atardecer del 31 de agosto de 1834. ¡Dos años largos había padecido en las mazmorras del tirano!

Ahora, desde su seguro refugio de Montevideo, iba a combatirlo con todas las armas, durante los 18 años — hasta 1851 — que permanece entre nosotros dedicándose a las más diversas actividades políticas, literarias y comerciales. Instala una panadería y gana tanto dinero que le permite costear — desinteresado amigo de la libertad y defensor de la causa democrática — una parte de la segunda expedición de Lavalle contra Rosas. En estos momentos el fracaso se ensaña con la noble causa unitaria y su jefe recibe trágica muerte.

Aquí, en nuestro Montevideo se exalta el lirismo combativo de Ascasubi y con **Paulino Lucero** se convierte en el payador de los gauchos unitarios. La musa de nuestro Bartolomé Hidalgo — su predecesor — inspira sus versos. Así lo declara desde "La Democracia", Francisco Acuña de Figueroa, al saludar al nuevo poeta de estro gauchesco:

Gloria al digno sucesor
de Hidalgo, al vate argentino
que en estilo campesino
no tiene igual en valor.

Sí, Ascasubi, ¿quién no acata
tus poéticos encantos?
tú embelesas con tus cantos
las dos márgenes del Plata.

Salúdote, amigo fiel,
y te pido aquí obsecuente
me dés para ornar mi frente
una hoja de tu laurel.

Confírmalo A. Magariños Cervantes con los siguientes versos:

Allá en la argentina orilla,
entre los nombres más bellos
lanzando vivos destellos
el tuyo, Ascasubi, brilla;
y aquí en la Patria Oriental,
nuestro más ilustre Bardo
ciñe a tu frente gallardo
una corona inmortal.

Después veremos que en **Paulino Lucero** y **Aniceto el Gallo** (con este último seudónimo combatirá algunas actitudes del general Urquiza, posteriores a la derrota del tirano Rosas) estará representada su producción satírico-política que, por cierto, posee más valor histórico que literario. Lograda la unidad nacional de su país, Ascasubi siente el cansancio de las luchas políticas y desea entregar todas sus energías, con la generosidad que le es característica, al engrandecimiento — en todo senti-

do— de su amado pueblo. En 1854 contribuye a la instalación del gas en Buenos Aires y en 1857, merced sobre todo a su esfuerzo, se levanta, definitivamente, el teatro Colón.

Para todas estas obras entregó su actividad y su dinero.

A EUROPA EN 1862

Hilario Ascasubi tiene 55 años. La lucha ha sido incesante y terrible en estos medios casi bárbaros. Confraternizó con Florencio Varela, Valentín Alsina, Domingo F. Sarmiento, Andrés Lamas y Bartolomé Mitre. Y es precisamente en la presidencia del último de los nombrados, que el coronel Ascasubi es enviado a Europa con la comisión de contratar hombres para defender las fronteras de los continuados ataques de los indios.

Se instala en París y durante diez años realiza, con toda eficacia, la labor que le ha sido encomendada.

Mientras cumple con la tarea de su oficina de contratos no descuida su producción literaria que reúne en tres volúmenes — "Paulino Lucero", "Aniceto el Gallo" y "Santos Vega" — que entrega al editor Dupont. En 1872 aparecen, editadas en París, sus obras completas.

EL POSTRER ANHELO DE ALFREDO DE MUSSET

En el alma del poeta gaucho encuentra eco la satisfacción de un deseo final expresado en fina solicitud lírica por Alfredo de Musset, el poeta del amor y de la juventud:

Mes chers amis, quand je mourrai
Plantez un saule au cimitiére.

Por asuntos relacionados con su misión, en 1864, Ascasubi regresa por breve tiempo, a Buenos Aires. Al volver a París lleva consigo un "sauce llorón" para cumplir con el deseo del poeta de "Las Noches".

El 15 de julio de 1864, en el cementerio del Pére Lachaise, junto a la tumba de Alfredo de Musset, el amado árbol fija sus raíces, previo mensaje del lírico gauchesco:

Un poeta de América te trae
aqueste sauce, cuya sombra grata
sobre la losa de tu tumba cae,
como un beso que manda al Sena el
[Plata.

ITINERARIO DE UNA VIDA

En 1873 Hilario Ascasubi y su familia regresan definitivamente a Buenos Aires.

La ancianidad del poeta busca el cielo de su patria. Lejos de ella le sería penosa la muerte.

Entre el tiempo que va de su nacimiento en una carreta hasta el momento en que rinde un homenaje ante la tumba de Alfredo de Musset, se desarrolla el itinerario de una vida entregada — como él mismo solía decir — al "sostén de los principios de libertad y civilización".

En la madrugada del 17 de noviembre de 1875 se detuvo el ritmo de su corazón generoso.

Quizá modulara en los últimos momentos de su trabajada existencia, los conocidos versos de su "Santos Vega".

Luego, en los brazos del sueño
los sentidos entregó.

Junto a su tumba, en elogio unánime, se alzaron las voces del general José Tomás Guido y del Dr. Mariano Varela.

Por sobre todo esto, los gauchos ríndenle el permanente homenaje del recuerdo identificado con el mito de Santos Vega.

LA BASURA

por Sansón Carrasco

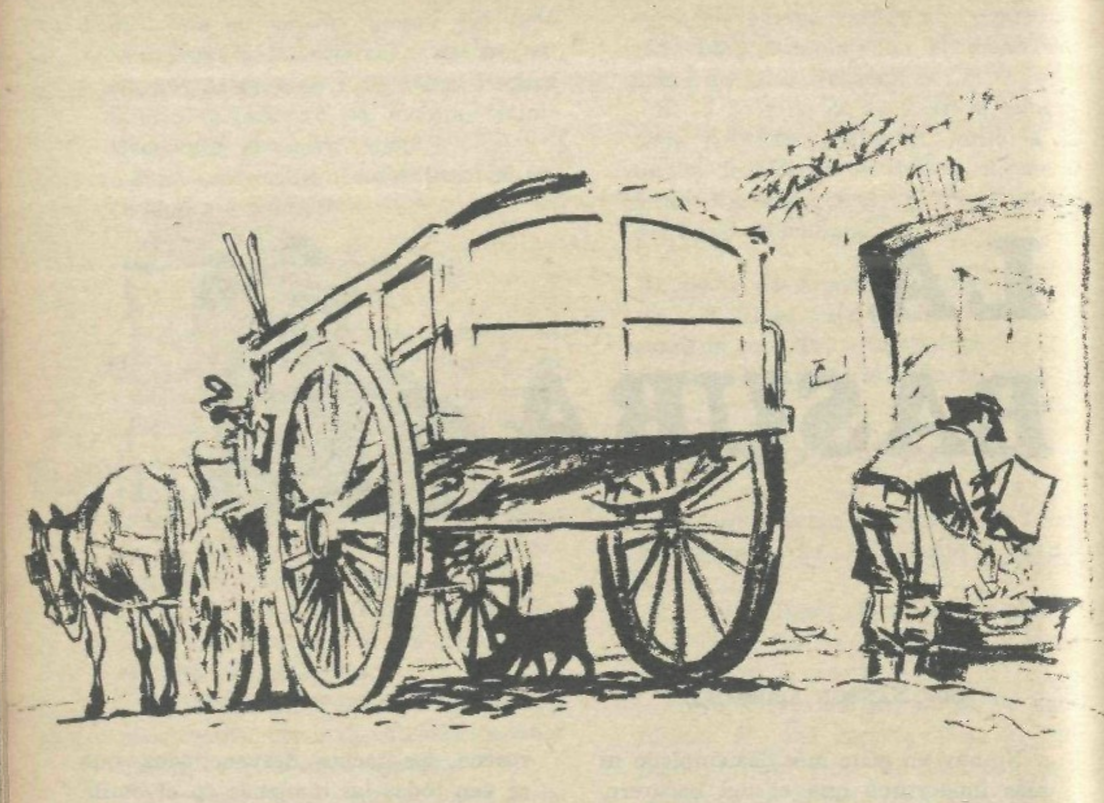
No hay un grito más destemplado ni más inoportuno que el del basurero. Deja éste el carro en el extremo de la cuadra, recorre enseguida ambas aceras, golpeando con fuerza en los llamadores, y colocándose la mano en la boca, a guisa de bocina, grita en cada puerta:

—¡Sura!

Estos son los más civilizados. Los *otros dan un grito cavernoso, ininteligible*, algo como un rugido que penetra por el zaguán, retumba en los patíos y va a morir allá en la cocina, en uno de cuyos rincones yace por lo general el cajón de la basura, parecido al féretro de los hospitales, que sirve para transportar los muertos de hoy y *vuelve enseguida para llevar los de* mañana. Las casas acomodadas tienen generalmente un cajón reforzado, presentable, hasta decente si se quiere, si es que cabe decencia en un receptáculo de basuras; pero los cacharros más en boga para ese uso son las latas de kerosene, los tachos desvencijados, que se ven todas las mañanas en el borde de las aceras, listos para recibir la visita del basurero, atestados de toda clase de desperdicios: trapos, papeles, legumbres, huesos y todas las inmundicias que la prolija escoba se entretiene en recoger durante el día, desde la sala hasta el último rincón de la casa.

En el cajón de la basura puede estudiarse la *vida íntima de cada familia:* lo que come, lo que gasta, lo que despilfarra, lo que ahorra, lo que trabaja y lo que viste. Es como el índice de la vida interior, el sumario de lo que ayer hizo, el libro diario de la casa. Si los basureros fuesen observadores, acabarían por conocer a fondo a todos los *habitantes de la ciudad, interiorizándose* en sus usos, en sus vicios o en sus virtudes, con sólo prestar un poco de atención a lo que sale de cada cajón de basuras al vaciarlo en sus carros.

Hasta las diez de la mañana se ven por las calles, alineados en el cordón



de las aceras, los cajones de la basura, humeando los vapores de la fermentación, que se elabora dentro de los vientres inmundos.

Los primeros que registran las basuras son los perros callejeros, esos pobres perros que no tienen amo, perros anónimos, comprendidos bajo la denominación genérica de pichichos, chupados de verijas, con el cuero sobre las costillas, las patas flojas, la cola embarrada, que van de un cajón a otro a caza de gangas, mirando recelosos a todos los que pasan, como temiendo que cada uno sea el dueño de lo que ellos van a tomar, soportando con resignación los reconocimientos insolentes de los mastines de casa rica, y hasta huyendo ante los ladridos de los falderillos; ¡tan cierto es que la miseria acobarda aun a los más fuertes!

El perro callejero conoce al basurero y le teme. Por eso va siempre delante de él, a una distancia prudente, para huir a tiempo antes de que le alcance el zurriagazo que a cada instante le amenaza, cuando no temeroso del perro del basurero, que va debajo del carro, como custodiando la mercancía de su patrón.

Sin saber a qué atribuirlo, he notado que la mayor parte de los basureros son cojos, derrengados, chuecos, y si no lo son, lo parecen. Ellos tienen su sastrería en el carro; sus trajes son siempre abigarrados, remendados con retazos desiguales en calidad y en color; en la cabeza sombreros contrahechos, sin alas unos, y con la copa despanzurrada otros; en los pies, desparejo el calzado, una bota en el izquierdo y un zapato en el derecho, uno de cha-

rol y otro de becerro, prendas todas encontradas al vaciar el cajón. Cuando logra dar con un par completo, lo cuelga en la trasera del carro, y los sombreros que halla los ensarta en las estacas.

El basurero va siempre provisto de una lata y de una bolsa. En ésta echa todas las hojas de coles, de repollos, de lechugas y coliflores, los pedazos de pan y los manojos de pajas que encuentra entre las basuras, destinado todo al alimento de sus mulas, esas mulas éticas, descoloridas, clásicas, de los carros basureros, que se paran cada diez varas para dar tiempo a que el amo vacíe los cajones, entreteniendo sus ocios en recoger con la jeta estirada las hebras de paja dispersa en el empedrado, hasta que el basurero, habiendo cargado todo lo que quedaba atrás, las hace andar de nuevo con un "¡arre china!" acompañado de un planchazo en la escuálida anca, dado con la pala que le sirve para recoger los restos que caen en la calle.

La lata le sirve al basurero para acarrear la basura de adentro de algunas casas que, por no tener servicio o por *rubor de exhibir sus desperdicios*, pagan una propina para que los saquen. Y así, de cuadra en cuadra, se va llenando el carro, hasta quedar atestado. El basurero trepa entonces sobre aquel hacinamiento de inmundicias, las aplasta con los pies, las comprime, hasta que reduce su volumen para seguir echando un cajón tras otro, sin apartar nada más que las escobas y plumeros viejos, que entierra por el mango entre los despojos de sus propias víctimas.

Cuando ya no cabe más, el basurero lleva el carro hasta la estación del tranvía a los Pocitos y allí descarga todo el contenido en unas grandes zorras, que más tarde trasportan aquella mercancía putrefacta al gran depósito situado allá, en las afueras, a orillas del mar, a espaldas del Cementerio del Buceo.

¿Qué se hace del contenido de los setenta carros de basura que día a día salen de Montevideo? Confieso que nunca se me había ocurrido averiguarlo, pero, curioso como soy por instinto, se me ocurrió ayer saber qué se hacía de lo que la ciudad desperdicia, y sin darme largas para salir de la curiosidad, ayer mismo tomé el tranvía y me fui al paraje en que se deposita la inmundicia.

El día era espléndido, había polvo de oro en la atmósfera. El mar parecía un pedazo del manto azul del cielo echado sobre la tierra; los médanos blancos de los Pocitos brillaban como si sus arenas estuviesen sembradas de pequeños prismas de cristal. Una alfombra tupida de trébol vestía todos los potreros, y las vacas, indolentemente echadas, rumiaban aquella yerba, con los ojos entornados, como si les lastimase el exceso de luz que doraba todo el paisaje.

El tranvía me dejó en la puerta del Cementerio del Buceo, cuya soberbia entrada contemplé por algún rato, ex*tasiado ante la lozanía de aquellos pi*nos que franjean su gran calle central, y el apacible silencio que reina en aquel recinto, poblado por miles de habitantes que no hablan, ni ríen, ni lloran, ocupados todos en nutrir a la tierra con su savia, devolviéndole así el capital con que se alimentaron mientras vivían. Perdonará el lector que pase de largo por el Cementerio del Buceo, porque si entro no tendré tiempo de llegar a las basuras. Seguí, pues, todo a lo largo de la tapia, recorriendo un trecho de unas tres cuadras, y al llegar a la esquina... ¡horror! me encontré en el reino de la inmundicia, vasto, hediondo, con montañas de desperdicios y abismos de porquería, flotando sobre toda la superficie una atmósfera de vapores agrios que tembla-



disputándose con ellos las piltrafas. Nada se desperdicia allí; todo se clasifica y colecciona separadamente: aquí los huesos, allí los vidrios, allá los trapos, más lejos, las latas, acullá los cueros, todo prolijamente entresacado de la basura que diariamente arroja la ciudad como inútil desperdicio.

Las sobras de Montevideo dan todavía pie para una industria, una industria productiva, que proporciona trabajo a centenares de brazos y alimento a numerosas familias, amén de la manutención que aprovecha a un millar de respetables y suculentos cerdos.

Yo creía haber visto chanchos, muchos chanchos, en mi reciente excursión a La Extremeña, de que ya di cuenta a mis lectores, pero declaro que aquello no da una idea de lo que son esos interesantes animalitos. Aquellos cerdos duermen en chiqueros aseados, comen maíz en limpios pesebres, y retozan en potreros pastosos. Son

ban a la luz del sol con reverberaciones que mareaban la vista. Y en medio de toda aquella inmundicia, como dueños absolutos de aquellos pestilentes dominios, centenares de cerdos, gordos, ufanos, orgullosos de verse enseñoreados de tanta porquería, en la cual se revolcaban y hozaban con sus prolongados hocicos, como gozándose en revolver la podredumbre.

Y junto con los cerdos, hombres, hozando como los cerdos entre la basura,

chanchos acicalados, lavados y peinados, despoetizados por la higiene. Estos otros que ayer vi son los chanchos verdaderos, al natural, sin hoja de higuera, *sucios desde el hocico al rabo*, comiendo entre la inmundicia, bebiendo entre el fango, durmiendo entre la porquería, enamorándose en medio del hedor punzante que brota de aquella fermentación pútrida, alimentada día a día con nuevos elementos de corrupción.

Es de verlos, echados al sol, con sus enormes panzas enterradas en un barro negro, espeso, mefítico, dilatados los agujeros del hocico como para aspirar todas las emanaciones que se desprenden del inmundo lecho en que tan a su placer yacen. Allí, entre la porquería, están en su elemento, como el pez en el agua, gruñendo de placer, retozando con voluptuosidad allí donde es más espesa y hedionda la inmundicia.

A pesar de la repugnancia que aquello me infundía, quise verlo todo, pues ya que en ello estaba no era cosa de dejarlo a medio camino, y eché a andar, atravesando de un extremo a otro el país de la basura.

A medida que me iba internando el hedor se hacía más agrio y la atmósfera más pesada. Millones de moscas zumbaban entre la podredumbre, revoloteando con sus alas transparentes, persiguiéndose unas a otras, alegres y retozonas, a la luz del sol, que las calentaba y activaba al mismo tiempo la fermentación en que ellas encuentran su alimento.

Al extremo del basurero, el terreno declina rápidamente hacia la playa, y en ese declive está instalada la grasería, en cuyas tinas se echan todos los huesos para sacarles la grasa que conservan adherida: restos de pucheros y asados, caparazones de aves, huesos de jamón, todos los desperdicios de las cocinas, sometidos a la acción del digeridor que les extrae la última partícula grasienta que les queda. Y al lado de la grasería, y en los declives, y en la playa, cerdos y más cerdos, y siempre cerdos por donde quiera que se mire, comiendo unos, tendidos a la bartola otros, gruñendo todos, al verme, como enojados de que pisase sus dominios una persona cuyo aseo era una profanación a la inmundicia en que vivían tranquilos y felices.

Desde aquella pendiente en que está situada la grasería, se divisa un paisaje amplio, monótono, pero con esa monotonía grandiosa del mar que se junta allá en el horizonte con el cielo, confundiendo ambos sus colores. La brisa no tenía fuerzas para rizar siquiera la límpida superficie del agua, y sólo junto a la playa el vaivén de las corrientes enrulaba esas olas largas y mansas que mueren sobre la orilla, convertidas en espumas. A lo lejos, al este, blanqueaba el caserío de la isla de Flores, flotando al parecer en el aire, entre las brumas azuladas que nacían del mar.

En torno todo era arena, festoneada

la costa con graciosas curvas, terminadas en promontorios que se internaban en el agua. Al pie de la grasería revoloteaba una bandada de gaviotas, pescando a picotazos los pejerreyes y roncaderas que acuden a comer los desperdicios que vomita en el mar el caño de la fábrica.

Al otro lado, por sobre las tapias del cementerio, asomaban los penachos verdes de los pinos y casuarinas; y por detrás de mí, la basura, con sus emanaciones fétidas, con sus cerdos, con sus millares de ratas hambrientas y chillonas, anidadas en las mismas entrañas de aquella montaña de inmundicias.

Aquí, un montón de frascos, predominando los de Tónico Oriental, el bombástico regenerador del cabello de Lanman y Kemp; allá, una pirámide de botellas; y más lejos un hacinamiento de vidrios rotos, destinados a pasar nuevamente por el soplete para salir convertidos en objetos útiles.

En una inmensa lata yacen en revuelta confusión cachivaches de bronce, cobre, y plomo: pestillos de puertas, llamadores, boquillas de lámparas, aparatos de gas hechos pedazos, bitoques, trozos de cañería y otras mil baratijas. En sitio aparte están los fierros: llaves, clavos, tuercas, ollas rotas, sartenes desfondadas, flejes, pasadores de puertas, cerraduras desvencijadas, cien zarandajas más que no admiten clasificación. Más allá el zinc y la hojalata: pedazos de planchas para techo, cajas de conservas, latas de aceite, tarros de pintura y barnices, y todas cuantas clases de envases de lata se fabrican, todo abollado, hundido y agujereado.

En un campo vecino se secan al sol grandes montones de trapos: recortes de terciopelo y retazos de zarazas, pingajos de raso, tiras de gros, andrajos de lana, de algodón, de hilo, todo revuelto y confundido, destinado a la exportación para Europa, en cuyas fábricas se convierten todos esos desperdicios inmundos en hojas de papel satinadas, guardadoras de secretos amorosos, mensajeras de tristes o risueñas nuevas, condenadas, después de haber llenado su misión, a volver al cajón de la basura para ser nuevamente pisoteadas por cerdos, realizándose en ellas la sentencia bíblica que condena al hombre a volver al polvo de donde salió.

Si yo tradujera aquí lo que cada uno de aquellos pedazos de trapo hablaba a mi imaginación, tendría para tejer más de una historia, pero, feliz o desgraciadamente, no me da a mí por tales fantasías, así que, sin preocuparme mucho ni poco de lo que decían aquellos restos de atavíos femeniles, emprendí la retirada, abriéndome camino por entre la muchedumbre de cerdos que poblaba aquella inmunda comarca, laboratorio inmenso en que fermentan las sobras de la ciudad, con desprendimientos de gases hediondos, en cuyo ambiente pululan todos los repugnantes engendros de la podredumbre. Cuando salvé los límites del reino de la inmundicia, dirigí una última mirada para abarcar en conjunto los detalles que dejo narrados.

No vi más que cerdos, muchos cerdos, revueltos con una veintena de hombres, disputándose unos y otros las piltrafas que desenterraban, unos con sus garfios de fierro, y los otros con sus hocicos puntiagudos.

Por todas partes, basura y más basura, y allá en el fondo de un barranco profundo, un haz de luz clara, viva, con una aureola dorada como un inmenso brillante engastado entre la inmundicia. Era una lata de conservas en cuya pulida lámina se estrellaba un rayo de sol rompiéndose en menudísimas hebras de oro, como se rompe en hilachas de plata un chorro de agua al caer sobre el enlosado.

Agosto 1º de 1883

LOS ACCIDENTES PUEDEN EVITARSE
alguien lo está haciendo

ILDU S. A., es un establecimiento con una dilatada y relevante trayectoria en el ramo textil. A los efectos de interiorizarnos sobre sus previsiones en la materia nos entrevistamos con su Gerente Sr. Jorge Pereyra Iraola y su Jefe de Personal Sr. Luis Ciceri Padilla, a quienes planteamos las siguientes interrogantes:

Pregunta: Sabemos que ILDU tiene una frecuencia de seis accidentes por un millón de horas de trabajo y que desde 1963 no registra ninguna lesión grave que haya originado incapacidad. ¿A qué atribuyen Vds. esta feliz circunstancia?

Respuesta: "Los actuales índices de frecuencia y severidad que continuamente procuramos bajar obedecen fundamentalmente a la política de la empresa para combatir las causas de accidentes en todos los niveles. Esta política incluye una promoción interna de la prevención de accidentes que en la práctica se manifiesta en una serie de medidas que a continuación enumeramos: 1) Protección de la maquinaria contando con un alto porcentaje de equipo moderno dotado de todos los elementos de protección; 2) Divulgación por medio de propaganda en los lugares de trabajo y a través de afiches, carteles y notas, de la necesidad fundamental de eliminar riesgos; 3) Fiel cumplimiento de medidas de orden general tal como el mantenimiento de una iluminación y ventilación correcta, delimitación de los lugares de trabajo, utilización del equipo protector personal y de equipo protector general, inspecciones periódicas de la planta para eliminar riesgos, análisis de los accidentes que se producen y rápida corrección para evitar nuevos accidentes similares, y especialmente el permanente mantenimiento del orden y la limpieza a nivel industrial en todas las dependencias de la fábrica, en lo interno y externo".



P.: ¿Cuáles son las motivaciones para la prevención de accidentes?

R.: "La Empresa cumple una función social además de las inherentes a su propia actividad industrial y comercial. Y es claro que entre otras la función social de la empresa moderna es la prevención de accidentes. El primer factor que juega en este sentido es desde luego procurar trabajo libre de riesgos, para evitar de esa manera las lamentables consecuencias que producen los accidentes. Esta es la principal motivación en la prevención de accidentes, pero hay otras que deseamos señalar: eliminación de tiempos perdidos, obtención de la producción en el tiempo que ha sido programada y con la calidad requerida, y mantener un clima favorable en la actividad fabril".

P.: ¿Considera la seguridad un gasto o una inversión y, en este último caso, puede detallar algunos de los rubros en que se manifiesta ese beneficio?

R.: "La seguridad es, desde luego, una inversión. Como señalamos anteriormente hay cierto tipo de inversión en la función social de la empresa que no se mide en términos materiales, y que es la responsabilidad moral de la empresa en ofrecer trabajo sin riesgos al personal ocupado. Entrando a calificar la inversión de la seguridad como una parte activa de la empresa tenemos que señalar que esa inversión da los siguientes beneficios: más horas de trabajo, más jornales pagados, más producción, menos costos, menos tiempos perdidos y menos accidentes".

P.: ¿Qué consideran Vds. más importante en la labor de prevención?

R.: "Como ya lo señalamos consideramos más importante en la labor de prevención el establecimiento y cumplimiento de una política de empresa que forme conciencia colectiva de la seguridad. Es decir, tomar responsabilidad de empresa en la labor de prevención y buscar y obtener la participación personal y colectiva en esta labor de preocupación y responsabilidad".



P.: ¿Desean verter otros conceptos sobre el tema?

R.: "En efecto, deseamos puntualizar que el descenso de los índices de frecuencia y severidad no se produce de un día para otro; por el contrario puede demorar mucho más de lo que cada empresa seriamente interesada en la prevención aspira y desea. Pero haciendo prevención, tomando responsabilidad en el tema, dedicando tiempo y haciendo las inversiones necesarias, la frecuencia y la severidad bajarán. Nosotros no tenemos ninguna duda. Hemos bajado de F. 24 a F. 6 y de S. 0.45 a S. 0.08. La inversión que se hace en prevención es siempre menor que el costo de los accidentes".

Tales, pues, las ilustrativas referencias de estos altos funcionarios de ILDU S. A., sobre tan importante problema laboral.

EL MILAGRO GRIEGO

por Ernesto Renán

Fue en Atenas, en 1865, cuando por primera vez experimenté un vivo sentimiento de retorno al pasado, un efecto semejante al de una brisa fresca, penetrante, que llegara de muy lejos. La impresión que me hizo Atenas es, con mucho, la más fuerte que yo he sentido jamás. Hay un lugar donde existe la perfección, no hay dos: es ése. Jamás yo había imaginado algo parecido. Era el ideal cristalizado en mármol pentélico aquello que se me ofrecía. Hasta entonces había creído que la perfección no es de este mundo; esa sola revelación parecíame acercarme a lo absoluto. Hacía tiempo que yo no creía en el milagro en el sentido propio del vocablo, nó obstante aparecérseme como algo completamente aparte el destino único del pueblo judío que llevaba a Jesús y el cristianismo. Y ahora, junto al *milagro judío venía a ponerse para mí el milagro griego, algo que no ha existido* más que una vez, que jamás había sido visto, que no volverá a verse, pero cuyo efecto durará eternamente, quiero decir, un tipo de belleza eterna, sin ninguna impronta local o nacional. Bien sabía yo, antes de mi viaje, que la Grecia había creado la ciencia, el arte, la filosofía, la civilización; pero me faltaba la escala de comparación. Cuando vi la Acrópolis, tuve la revelación de lo divino, así como la había tenido la primera vez que sentí vivir el Evangelio, al contemplar el valle del Jordán desde las alturas de Casium. El *mundo entero entonces me pareció bárbaro.* El Oriente me chocó por su pompa, su ostentación, sus imposturas. Los romanos se me aparecieron unos soldados groseros: la majestad del romano más hermoso, de un Augusto, de un Trajano, me resultó afectada junto a la soltura, a la nobleza sencilla de aquellos ciudadanos altivos y serenos. Celtas, germanos, eslavos, se me aparecieron como escitas concienzudos, pero civilizados trabajosamente. Nuestra Edad Media la vi sin elegancia ni gracia, manchada de arrogancia impropia y de pedantería. A Carlomagno, como un pesado palafrenero alemán; nuestros caballeros me parecieron gente torpe, de quien Temístocles y Alcibíades se habrían sonreído. Hubo un pueblo de aristócratas, un público enteramente formado de conocedores, una democracia que percibió tan finos matices artísticos como apenas los perciben *nuestros refinados. Hubo un público capaz de comprender la belleza de los Propi*leos y la superioridad de las esculturas del Partenón. Tal revelación de la grandeza verdadera y sencilla me llegó hasta el fondo del ser. Todo cuanto yo había conocido hasta entonces me pareció el esfuerzo desmañado de un arte jesuítico, un rococó compuesto de pompa necia, de charlatanismo y de caricatura.

Principalmente sobre la Acrópolis me acosaban esos sentimientos. Un excelente arquitecto con quien yo había viajado, solía decirme que, a su juicio, la verdad de los dioses medíase en proporción de la belleza sólida de los templos que les han sido levantados. Juzgada conforme a tal norma, Atenas estaría por encima de cualquier rivalidad. Lo que hay de sorprendente, en efecto, es que la belleza allí no es otra cosa que la honradez absoluta, la razón, el propio respeto a la divinidad. Las partes *escondidas del edificio son tan cuidadas como las que están a la vista. Allí* no se ve ninguno de esos engañosos artificios que, particularmente en nuestras iglesias, son como una constante tentativa para inducir a la divinidad en error sobre el valor de aquello que se le ofrece. Tal seriedad, tal rectitud me hacían ruborizar por haber sacrificado más de una vez a un ideal menos puro. Las horas que yo pasaba sobre la colina sagrada eran horas de plegaria. Toda mi vida volvía a desfilar como una confesión general ante mis ojos. Pero lo más singular era que, a la vez *que confesaba mis pecados, yo sentía* que *los amaba; mis resoluciones de vol*verme clásico me arrojaban como nunca al polo opuesto. De ahí nació la plegaria que hice sobre la Acrópolis cuando llegué a comprender su perfecta belleza.

EL PINTOR CARLOS MARIA
HERRERA

por Nelson Di Maggio

Si bien es cierto que la obra de Carlos María Herrera (1875-1914) ha sido abordada con reiterado interés por teóricos, amigos y discípulos y que en los últimos años se han realizado tres importantes exposiciones (la última, en 1961, en la que la Comisión Nacional de Bellas Artes, reunió alrededor de un centenar de cuadros), la comprensión adecuada de su personalidad artística parece, no obstante, elusiva y contradictoria, difícil de aprehender en su totalidad significativa. Y se comprende que haya sido así. Los numerosos prejuicios culturales, la falta de perspectiva histórica sobre un momento sumamente discutido como lo fue (y sigue siendo) el llamado "novecientos" o "belle époque", han impedido una clara delimitación de circunstancias epocales y una ajustada visión del artista. La imagen más frecuente, de inevitable tarjeta postal, es la que incluye a Herrera como representante típico del modernismo, asociada a las inquietudes literarias de fines del siglo pasado y principios del siglo XX. Exteriormente esta imagen parece exacta. De hecho, el pintor nació, vivió y murió dentro de los límites en que se inscribe ese movimiento renovador de la sensibilidad contemporánea: en 1875, nacen Herrera, Julio Herrera y Reissig (primo del pintor), Florencio Sánchez y María Eugenia Vaz Ferreira; con escasos años de diferencia coexisten los pintores Joaquín Torres García (un año mayor), Pedro Blanes Viale y Carlos F. Sáenz (exactamente los dos con cuatro años menos). Sin embargo, y a pesar de nutrirse de una misma realidad referencial y hasta de coincidencias espirituales, Herrera se presenta como una personalidad incasillable, menos poderosa en su individualidad y, al mismo tiempo, más abierta y compleja; más contradictoria también.

Desde sus primeros estudios con el maestro italiano Pedro Queirolo, en Montevideo y más tarde, con los pintores argentinos Eduardo Sívori, Carlos Ripamonti, Pio Collivadino y Angel della Valle, en Buenos Aires, lo que le interesa no es una ruptura con la tradición heredada sino la afirmación académica del oficio, el dominio de una técnica ampliamente consagrada por los mayores. Por eso, cuando obtiene una beca para proseguir estudios en Italia, se instala cómodamente con los académicos europeos, los españoles Barbazán Lagueruela y Sánchez Barbudo. Es recién con una segunda beca, en España, cuando se acerca a Joaquín Sörolla, representante de una moderada vanguardia, con quien adquiere conciencia de sus propias posibilidades creadoras y con quien encuentra el camino de su libertad imaginativa. Las obras que realiza a partir de 1895 así lo documentan sin ninguna duda. Pero no fue solo el maestro levantino. También el Museo del Prado de Madrid le ofreció enseñanzas decisivas para su formación, siendo las copias que hiciera de Goya, sumamente significativas a ese respecto, sin olvidar la lección de Velásquez. Pero sobre todo hay un pintor, que raramente aparece vinculado con Herrera y que en esos momentos obtenía un éxito estruendoso y mundano en París: Giovanni Boldini, que actualizaba (y vulgarizaba) la pincelada de Franz Hals y de la retratística inglesa. Creo que Herrera no pudo desconocerlo; más aún, *que debió tenerlo siempre presente* cuando pintaba los retratos de la sociedad uruguaya: en éstos se vislumbran las poses artificiosas y elegantes de los cuadros de Cléo de Mérode y del conde Robert de Montesquieu. Claro está que la sensualidad clara y transparente de Herrera se alejaba de la caligrafía barroca de Boldini, pero un mismo afán por el retrato genérico y mundano parecía acercarlos.

Pero Herrera no se agotó en el retrato. Acaso su mayor virtud estuvo en el dominio magistral de la técnica del pastel, esa substancia dura como forma pero de riquísimas posibilidades en el orden del sentimiento, y su aproximación tierna al mundo de la infancia lo condujo a la invención de una gama de exquisitos colores desvaídos atravesados por una envolvente espacialidad, feliz y temblorosa.

Todavía existe otra imagen posible de Herrera, al margen de su incansable y renovadora actividad pedagógica en el Círculo Fomento de Bellas Artes, donde fue maestro de maestros. Es el Herrera que descubrió con mirada fresca el ambiente rural uruguayo, en una etapa preparatoria de su época posterior y última, la de los lienzos históricos. Fue en 1909 que Herrera decide instalarse en la estancia de su hermano en Cerro Largo, con la finalidad de documentarse escrupulosamente sobre las costumbres y la naturaleza. Fue allí que pintó algunos retratos de gauchos que han quedado como ejemplos de su talento. Precisamente porque quisieron ser deliberadamente apuntes o bocetos, en los cuales el pintor extendía la mancha o ejercitaba el dibujo con total libertad creadora. Podía ser un paisano a caballo, captado en la inmensa soledad del campo, donde fondo y figura se aliaban en una inextricable unidad expresiva. O simplemente cabezas, vistas generalmente de perfil, como la que se publica acompañando esta nota, registrando con implacable rigor los aspectos definidores e inconfundibles de nuestros hombres del campo. Pocas veces los artistas nacionales han rescatado para la posteridad, tanta verdad humana como sabiduría artística, como Herrera con relación al paisano. A la veracidad del tipo retratado se agrega la nota creadora personal e intransferible, sin la cual la obra pasaría a ser un simple documento iconográfico, más apto para las divagaciones folklóricas que al ingreso de la historia del arte. Y es que Herrera parecía poseer una rara intuición y penetración psicológica, cuando asumía la total responsabilidad de su talento en libertad, sin las sutiles presiones del medio en que actuaba. Así lo prueba una anécdota muy elocuente que narra su amigo José M. Fernández Saldaña: "Cierto día que estábamos con Herrera pintando del natural en Capurro (en esa época yo también pintaba), le llamó la atención un caballo que bañaban en la playa. Planeaba el artista, entonces, un nuevo cuadro de Artigas del que habíamos conversado mucho y que debía ser, por composición y manera, algo así como la antítesis del Artigas — un poco teatral — pintado para el Club Oriental de Buenos Aires. Llamó Herrera al hombre que bañaba al animal y le preguntó de quién era.

—Es del señor Carlos Trianón, respondió el paisano.

Tratábase de un antiguo camarada suyo, con quien había estudiado dibujo en la misma clase y mantenían buena relación. Allí mismo escribió Herrera una tarjeta para Trianón, dándosela al peón para que la entregase. Y luego me dijo:

—Este, amigo Saldaña, era el caballo que yo me había imaginado para el Artigas.

—¿Por qué ese?

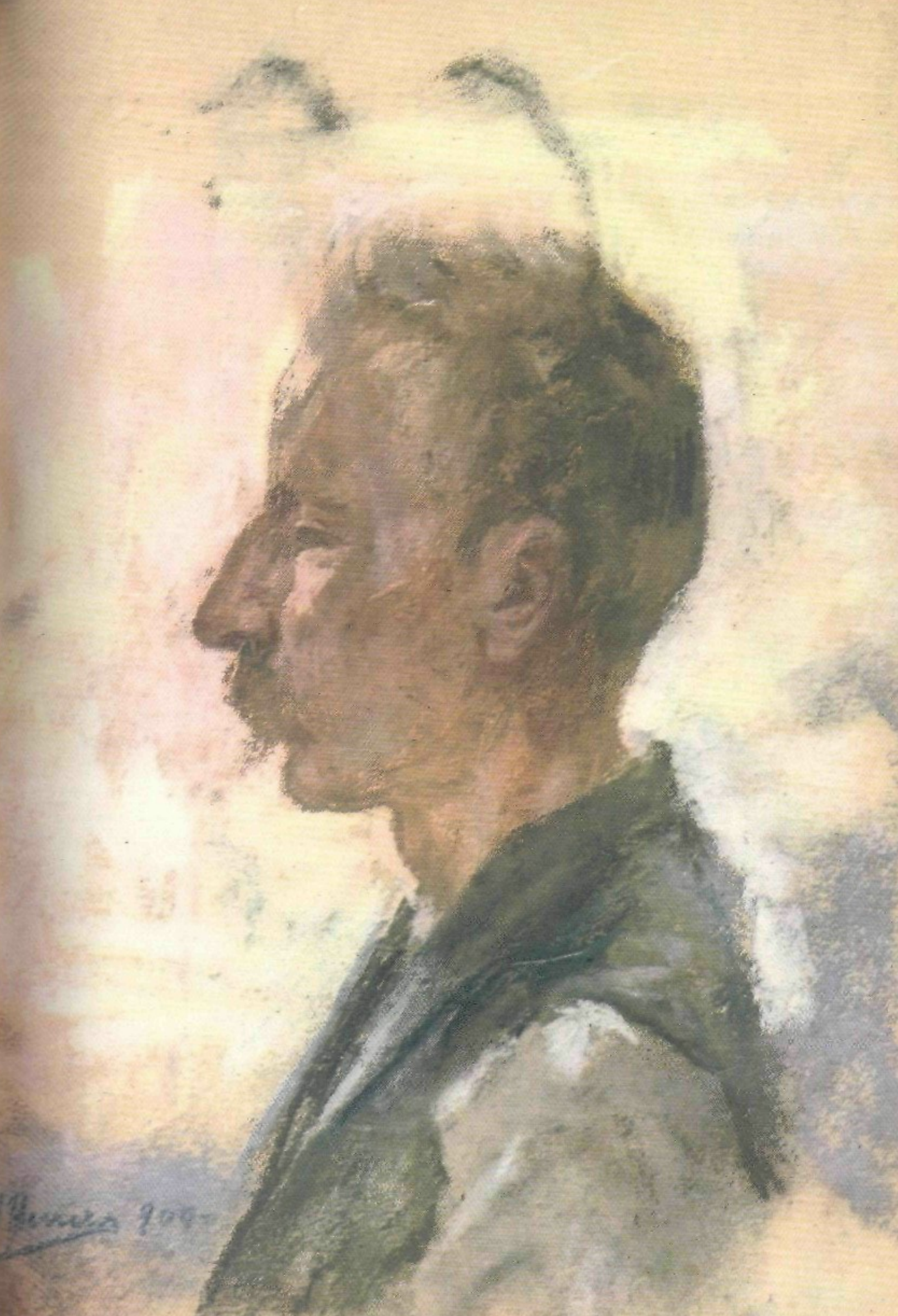
—No le podría decir, pero es como le digo: este era el mismísimo caballo que yo buscaba.

Fue ése montado de Carlos Trianón el que sirvió de modelo al pacífico caballo de "Artigas en la meseta".

—El Artigas triste de Herrera...

Mucho después, supe por el mismo Trianón la historia de aquel caballo, oscuramente buscado o presentido por Herrera. Era un caballo de campo de Paysandú, de una zona no lejana del Hervidero; quien sabe cuántas veces, trabajando con el hombre, pasó por las inmediaciones de la Meseta histórica o trepó, quizás, por sus escarpadas laderas. Trianón, que servía como oficial de Guardias Nacionales en la movilización de 1904, prestaba servicios en el lejano departamento litoral cuando halló una mañana, en la costa del Queguay, un caballo perdido. Arreó con él, lo puso a ración en la ciudad y el animal dio de sí, transformándose. El jefe político reconoció su marca en el animal perdido y se lo obsequió al poseedor. Cuando terminó la guerra civil el caballo fue traído a Montevideo para servir de modelo al caballo de Artigas. Hilos misteriosos que nuestra ignorancia actual atribuye a la casualidad pero quién sabe si han de ser casualidades..."

De esas intuiciones subterráneas, surgidas como de la espontaneidad del acaso, está construida la obra múltiple y contradictoria del gran pintor Carlos María Herrera.



CONTRIBUCION AL MEJOR CONOCIMIENTO DE LAS PLANTAS INDIGENAS

por ATILIO LOMBARDO

LOS CAMALOTES

Si se nos ocurriera investigar acerca de las plantas llamadas "camalotes" que viven en nuestro medio y recurriéramos a un diccionario, es posible que nos encontremos con alguno que lo explique así:

Camalote. — "Planta acuática americana **cuya especie botánica no está bien determinada.** Se produce con mucha abundancia en todos los ríos, arroyos y lagunas del Uruguay."

"Sus raíces se extienden en forma de enredadera a flor de agua y a largas distancias, elevándose de ellas, con una frondosidad y espesura notables **grandes hojas** de un verde claro hermosísimo, redondas y como **de unos 15 centímetros cuadrados. Da una flor amarilla muy sencilla,** pero vistosa por su color acentuado. Esas hojas suelen usarse en la campaña, etc. etc."

Nosotros partiremos del hecho que entre nosotros el nombre de "camalote" está aplicado a cuatro especies de la flora autóctona. Si Ud. se molesta en seguirnos podremos ver que no son raíces las que se extienden en forma de enredadera a flor de agua, sino estolones o simplemente tallos horizontales flotadores.

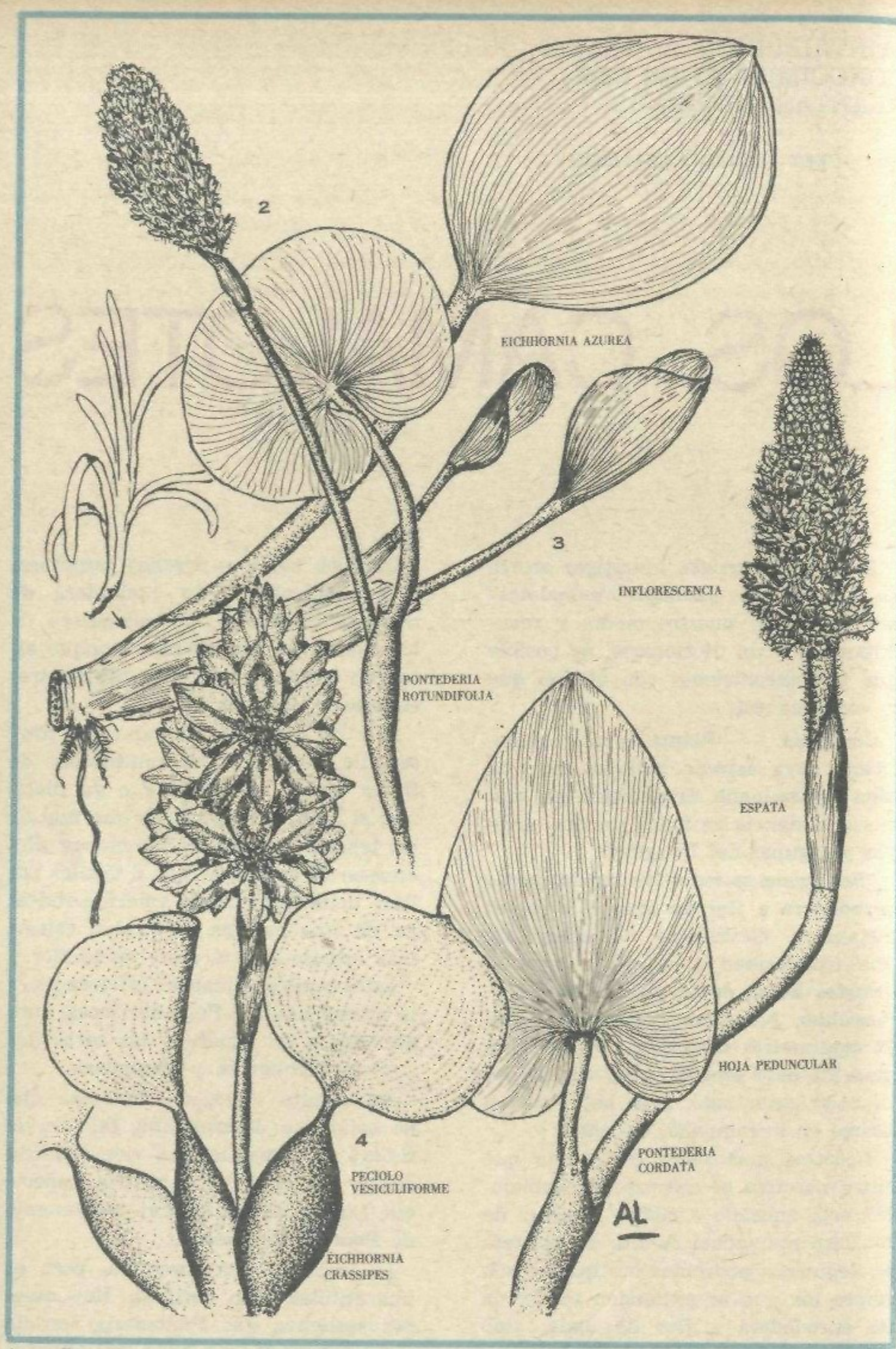
Que las hojas — órganos caulinares y no radicales — de cualquiera de nuestros camalotes, de cualquiera de los cuatro, no son grandes aunque alcancen o pasen no los 15 centímetros cuadrados, sino los 50.

Que no dan una flor amarilla muy sencilla, sino espigas multifloras de flores azules, azul-celeste o ya lilacinas, si bien es muy cierto que uno de los tépalos (pétalos de las monocotiledóneas) de cada flor (hay 6 tépalos por flor) tiene una mácula amarilla rodeada de una aureola de azul o celeste más intenso que el resto de la flor.

Estos cuatro camalotes pertenecen a la misma familia, Pontederiáceas, aunque dos a un género y las otras dos a otro; **Eichhornia y Pontederia.**

En cuanto a especie botánica que no está bien determinada, tal vez se refiera al camalote que vive fijado a orillas del agua sin invadirla, especie que Linneo determinó bajo el bonomio de **Pontederia cordata.**

La especie está discutida, pero es una entidad bien definida. Hay quienes sostienen que Pontederia cordata es una especie que vive en América del Norte y que su área de dispersión



1. — **Pontederia cordata** "Camalote"; escapo floral con una hoja peduncular, espata e inflorescencia. 2. — **Pontederia rotundifolia** "Camalote"; escapo floral con una hoja peduncular, espata e inflorescencia. 3. — **Eichhornia azurea** "Camalote"; extremidad de un tallo flotante estéril; izquierda: fragmento con hojas juveniles. 4. — **Eichhornia crassipes** "Camalote"; hojas de un hijuelo e inflorescencia.

no alcanza siquiera a América Central y que la especie que vive entre nosotros es **Pontederia lanceolata** Nutt. Para otros es la misma planta, con variabilidad foliar, que vive en toda América cálida, y este último nombre es sólo sinónimo del primero.

La otra especie de este género es Pontederia rotundifolia. Las dos especies del género **Eichhornia** son: **E. azurea** y **E. crassipes.** Estas crecen con tal abundancia que es común verlas a orillas de ríos, arroyos o lagunas cubriendo extensiones de varias hectáreas.

Unas veces resultan plantas beneficiosas protegiendo la costa contra la erosión, frenando el oleaje o amortiguando la corriente; otras perjudiciales, obstruyendo cauces o cubriendo pequeñas lagunas.

El término **camalote** es aplicado a masas de tallos horizontales, flotantes y entrelazados que se desprenden de las plantas que arraigan a orillas del agua. Estos desprendimientos forman, muchas veces, verdaderas islas flotantes, las que son arrastradas por el viento o la corriente. Pueden producirse de plantas que nacen a orillas de ríos o en lagunas vecinas, y en épocas de inundaciones son arrastradas por el agua al cauce del río.

No sabemos si las masas de tallos flotantes tomaron el nombre del común de las plantas que las producían o si sucedió en sentido inverso.

Sabemos sí, que en nuestro medio el nombre común de "camalote" lo reciben cuatro especies, muy afines por cierto, y que por otra parte pertenecen a la ya mencionada familia, las Pontederiáceas.

Los dos géneros se diferencian muy bien no solo en el tamaño mayor de las flores en **Eichhornia**, sino en lo que corresponde al fruto. En dicho género el fruto es una cápsula dehiscente y polisperma, y en **Pontederia** es monospermo (con una sola semilla) e indehiscente. Esta diferencia en los frutos es el carácter fundamental para separar nuestros camalotes en dos géneros.

Las tres especies que invaden el agua flotan fácilmente debido a que sus tallos y hojas tienen abundante aerénquima (tejido con grandes espacios intercelulares aeríferos).

Analizando sus raíces, sus tallos, sus hojas y sus flores podemos conocerlos *mejor*.

Raíces. — Las plantas productoras de masas flotadoras arraigan en la orilla o en el limo mediante raíces comunes emitiendo raíces adventicias acuáticas en los tallos o en los estolones que flotan.

Tallos. — El camalote que forma mata sin invadir el agua (**Pontederia cordata**) *tiene tallo reducido a un corto* rizoma que puede ser casi leñoso en las matas añosas.

En Eichhornia azurea y Pontederia rotundifolia los tallos que invaden las aguas son horizontales, largos, flotadores y fibrosos. En **Eichhornia crassipes**, el camalote de aguas tranquilas, el tallo que invade las aguas es un estolón (tallo que arraiga en cada nudo y eleva de ese punto un nuevo hijuelo).

Hojas. — Existe en los camalotes dimorfismo foliar; en todos ellos hay hojas juveniles de forma acintada, sésiles, tienen disposición dística y viven sumergidas. En **Eichhornia azurea** este tipo de hojas juveniles aparecen también en tallos adultos por cierto sumergidas.

En P. cordata las hojas acintadas solamente aparecen en las plantitas jóvenes.

En las cuatro especies hay hojas normales y también hojas pedunculares. Estas últimas nacen sobre el escapo floral (una por escapo) y está constituida por una lámina normal (excepto

en E. crassipes) pero con un pecíolo corto, relativamente corto o muy corto.

En **P. cordata** las hojas normales y también las pedunculares tienen variabilidad que va desde ampliamente cordiformes a lanceoladas, con toda la gama de formas intermedias.

Flores. — Están en todos ellos agrupadas en el ápice del escapo o pedúnculo principal formando una inflorescencia espiciforme multiflora, inflorescencia que tiene corta vida, un día o dos. En el género **Eichhornia** las flores tienen buen tamaño; entre 3 y 4 centímetros de diámetro, y en **Pontedería** apenas un centímetro; el colorido es azul-celeste hasta róseo-lilacino. El tépalo posterior en todas ellas tiene una mácula amarilla.

En el pedúnculo hay un punto de flexión, especie de rodilla, que tiene la misión de sumergir en el agua a la inflorescencia una vez fecundadas sus flores —hermafroditas por cierto— puesto que los frutos deben madurar bajo el agua. Este punto de flexión aparece situado debajo de la hoja peduncular en algunas especies y poco más arriba de ésta en otras.

———

He aquí a las especies someramente descritas.

Pontederia cordata L - "Camalote" (Fig. 1).

Se desenvuelve de distinta manera que las tres especies restantes, forma matas y vive a orillas del agua, generalmente arroyos, lagunas, zanjas y bañados. Podemos considerarla una hierba palustre.

Es perenne, desarrolla en su base corto rizoma del que se elevan las hojas normales erectas o casi, con lámina muy variable (desde ampliamente cordiforme a lanceolada) y los escapos florales que son relativamente gruesos y largos de 40 hasta poco más de 100 centímetros, con mayor grosor en su base y presentando allí una vaina abrazadora.

Da flores azul-celeste, pequeñas, subsésiles y dispuestas en densas espigas que ocupa el ápice del escapo; éste lleva una hoja peduncular bien desarrollada y una espata (bráctea protectora de la inflorescencia) relativamente chica en la base de la espiga.

Es una especie muy común en toda la República.

Pontederia rotundifolia L - "Camalote" (Fig. 2).

Este camalote prefiere aguas tranquilas o de poca corriente, se le encuentra por lo general viviendo en charcas cerca de ríos, en arroyos de poco cauce, lagunas, etc.

Es perenne y desarrolla tallos horizontales y flotadores. Sus hojas tienen lámina de forma orbicular-reniforme, midiendo su ancho de 6 a 10 centímetros, soportadas por pecíolos largos que llevan vaina abrazadora en su base.

Flores de poco tamaño (de un centímetro o menos de diámetro) de color róseo-lilacino, subsésiles y dispuestas en una inflorescencia espiciforme multiflora de 5 a 6 cm de largo sobre un escapo más largo que las hojas el que también lleva una hoja peduncular y una espata de 2 a 3 cm de largo, esta última en la base de la inflorescencia.

Es la especie menos común en nuestra flora.

Eichhornia azurea (Sw.) Kunth - "Camalote" (Fig. 3).

Este es el más fuerte de los camalotes, el que vive a orillas de ríos y arroyos desafiando las corrientes; arraiga a orillas y sus tallos horizontales y flotadores invaden el agua entrando varios metros. Muchas veces abarca grandes extensiones a lo largo de la

costa. Vive también en lagunas vecinas a los ríos.

Es perenne; de sus tallos flotadores parten las hojas que tienen lámina más o menos orbicular de 8-10 centímetros de diámetro soportadas por un pecíolo cilíndrico de 15-25 cm. Las hojas juveniles, que son sésiles y en forma de cinta angosta aparecen también en estos tallos adultos pero viviendo bajo el nivel del agua.

Flores de color azul, vistosas, relativamente grandes, de unos 4 cm de diámetro, sésiles y dispuestas en una espiga multiflora sobre un escapo o pecíolo común de 15-20 cm, llevando hoja peduncular de lámina normal y una vaina tubulosa más corta que la inflorescencia en la base de ésta.

Es muy común en casi toda la República.

Eichhornia crassipes (Mart.) Solms-Laub. - "Camalote" (Fig. 4).

Este busca aguas tranquilas, preferentemente lagunas puesto que sus estolones son relativamente débiles.

Hay aerénquima en toda la planta pero se hace abundante (aerénquima esponjoso) en los pecíolos de los hijuelos o renuevos flotadores que se producen en los nudos de los estolones que entran en el agua.

Es perenne, arraiga en la orilla o en el limo cuando el agua es poca.

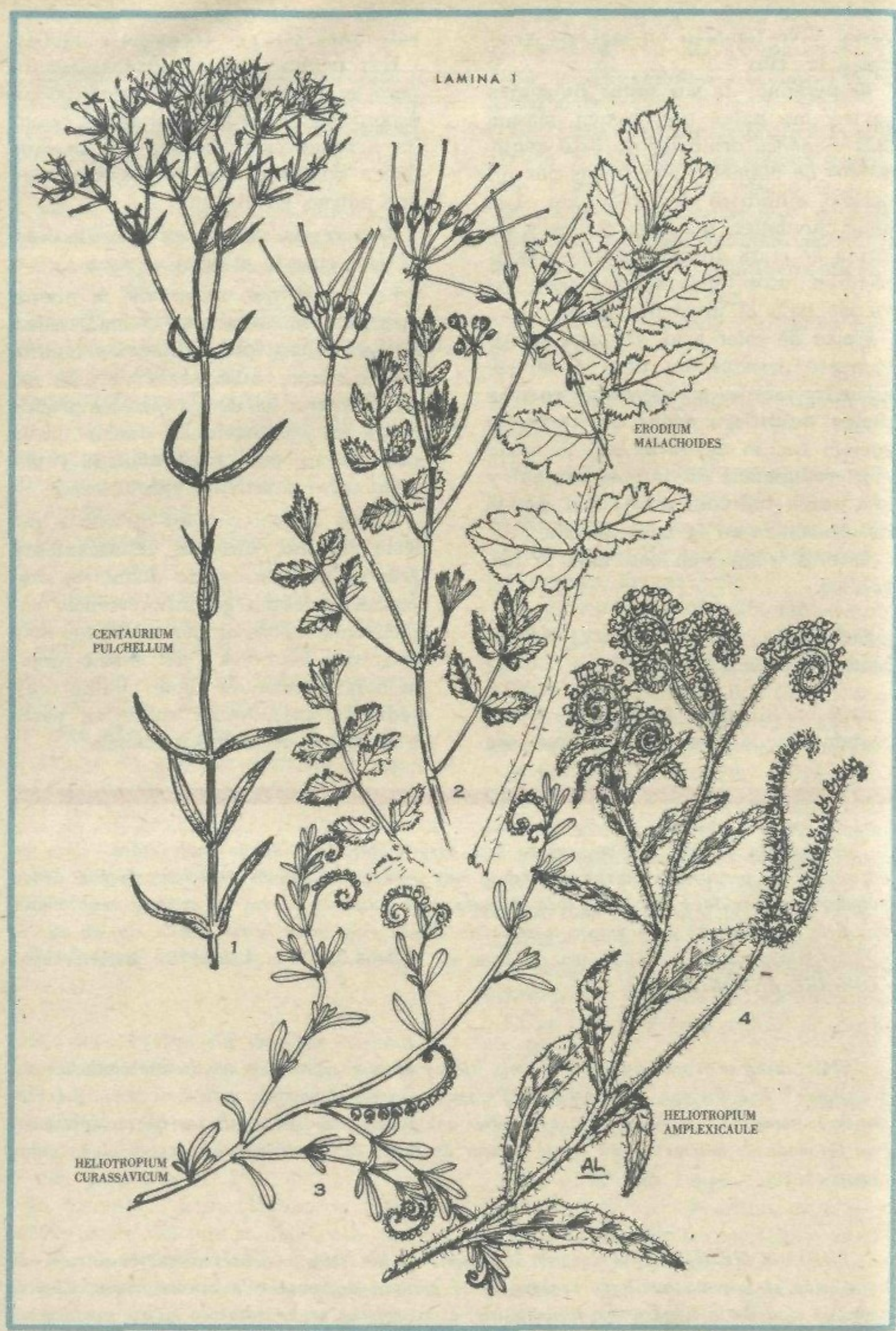
Las hojas que nacen de la planta arraigada en tierra o en el limo tienen largos pecíolos poco inflados y lámina más o menos orbicular y de 8-12 cm de diámetro; las de los hijuelos producidos en los estolones tienen limbo (lámina) un poco más reducido y pecíolo corto e inflado, visiculiforme.

Flores de color róseo-lilacino o celeste lilacino, vistosas, relativamente grandes (4-4 ½ cm de diámetro) dispuestas también en inflorescencia espiciforme soportada por un escapo más largo que las hojas o del mismo largo; la hoja peduncular tiene lámina muy reducida cuya vaina cubre en parte a la espata de la inflorescencia.

Artigas era de talla regular, cuerpo bien desarrollado. Ojos de un azul verdoso claro, su mirada abierta pero inexpresiva, deteniéndose muy poco en los objetos y en las personas, siendo indudable que se daba cuenta de todo. Pómulos algo salientes, cabeza en extremo desarrollada. Su nariz aguileña era pronunciada, carecía de bigote pero tenía fuerte patilla corrida por la mejilla. Usaba capote de paño con esclavina en invierno. Su tranquilidad era imperturbable. CORONEL ANTONIO DIAZ.

Chile, *dicen unos que significa "el país frío" y otros que proviene del aymará chilli "confín del mundo". Las distintas etimologías de* Paraguay *son las siguientes: para-cua-i (agua del guacamayo), paragau-i (río de los payaguas, indios que poblaban antiguamente sus riberas) paragua-í (río coronado de palmas). Perú puede derivar de Berú, Birú o Pelú (nombres de algún indio, comarca o río.*

BARTOLOME HIDALGO tiene en la historia de las letras platenses el mérito singular de haber sido el primero que supo recoger de la guitarra del pueblo la estrofa nativa, dándole carta de ciudadanía literaria, no obstante ser, él mismo, un poeta culto, de origen y educación urbanas, pues que nació y se formó en Montevideo, habiendo desempeñado varios altos cargos administrativos. ZUM FELDE.



1. — **Centaurium pulchellum** "Centaura", "Caa-piquí"; parte florecida. 2. — **Erodium moschatum** "Alfilerillo"; fragmento con inflorescencias y hoja basal. 3. — **Heliotropium curassavicum** "Borraja del campo"; fragmento en flor. 4. — **Heliotropium amplexicaule** "Borraja del campo"; fragmento en flor.

PLANTAS MEDICINALES DE LA FLORA INDIGENA

por ATILIO LOMBARDO

"Centaura", "Caa-piquí" (Lám. 1 - Fig. 1).
Centaurium pulchellum.

Hierba anual, erecta, glabra, de 20-40 centímetros de altura; de tallo delgado, cuadrangular, ramificado en la parte superior.

Hojas caulinares opuestas (las de la base se marchitan rápidamente) sésiles, íntegras, oval-lanceoladas o lanceoladas, de pocos centímetros de largo.

Flores pequeñas, rosadas, dispuestas en cimas más o menos laxas.

Fruto capsular, angosto, algo menor de un centímetro de largo; semillas numerosas, muy pequeñas.

Florece de noviembre a enero.

Es especie europea que en un tiempo fue confundida con una chilena. Vive entre nosotros en campos bajos, a orillas de bañados, lagunas y arroyos.

Es planta amarga, y la materia amarga es su principio activo. Se emplea como sucedáneo de la genciana.

La infusión de 5 a 10 gramos de planta fresca (la parte florecida) en un litro de agua es estomática y febrífuga.

Es usada con buen resultado en las indigestiones y en cólicos hepáticos.

"Alfilerillo" (Lám. 1 - Fig. 2).
Erodium moschatum

Hierba anual, pubescente, de tallos acostados o levantados, de 20 a 40 centímetros de largo.

Hojas basales en rosetón, pinnatisectas, con divisiones más o menos aovadas y dentado-lobuladas; estípulas ampliamente triangulares, largas de un centímetro cuando más.

Flores de poco tamaño, rosadas o rosado-violadas, dispuestas en umbelas.

Frutitos rematados en pico largo de 4-7 centímetros.

Florece en la primavera.

Es especie europea que se ha vuelto casi cosmopolita. En nuestro país vive siempre cerca de la habitación del hombre, a orillas de caminos, campos, terrenos baldíos, tierras cultivadas y aun en la costa del Plata.

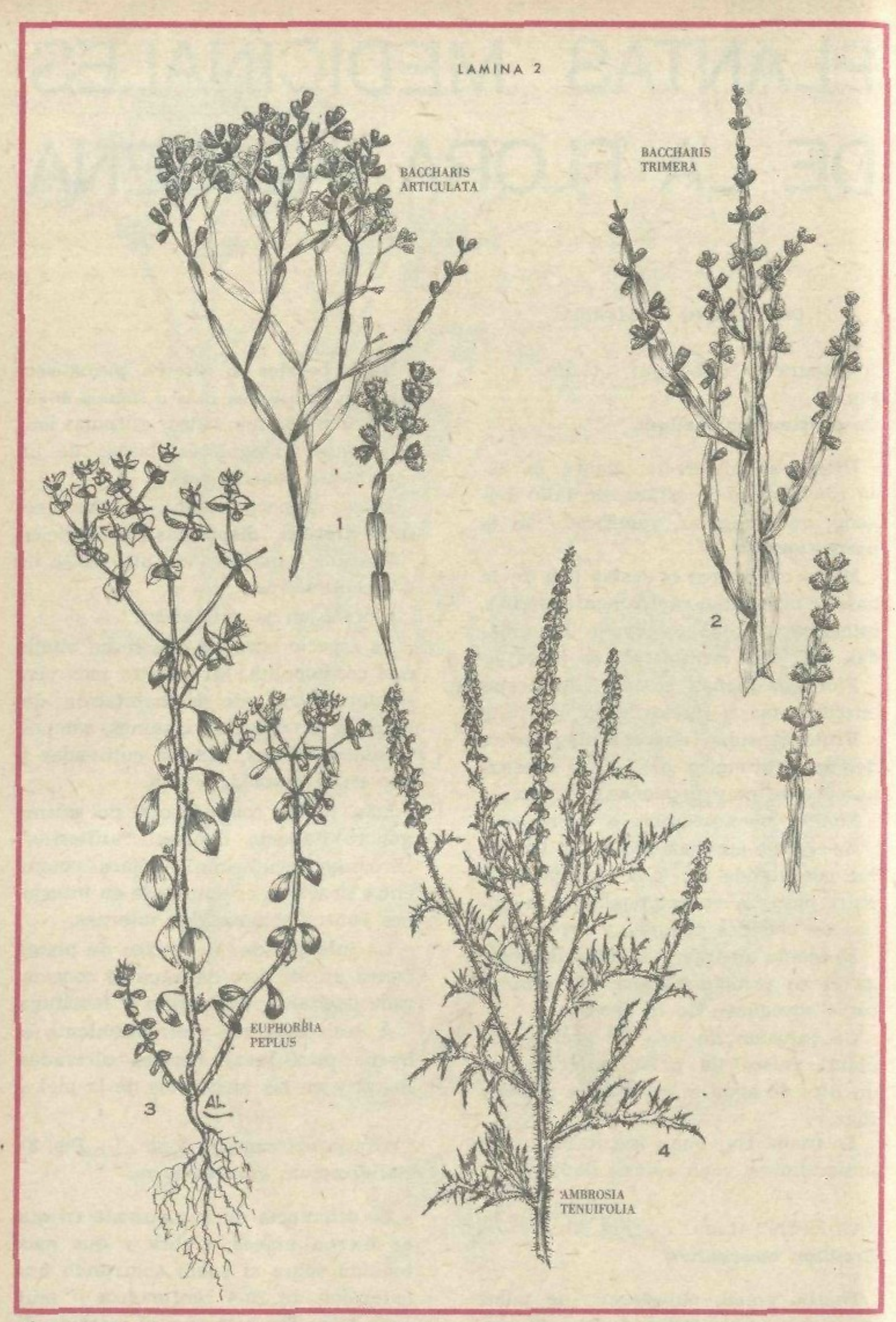
Esta hierba, como la otra del mismo género llamada también "alfilerillo" (Erodium cicutarium), menos común entre nosotros, es empleada en infusiones contra hemorragias internas.

La infusión de 10 gramos de planta fresca en un litro de agua es considerada excitante, diaforética y febrífuga.

A dosis mayores y en cocimiento es buena para lavar heridas ulceradas, llagas y en las afecciones de la piel.

"Borraja del campo" (Lám. 1 - Fig. 3).
Heliotropium curassavicum.

Se diferencia de la siguiente en que es hierba glauca, glabra y que nace tendida sobre el suelo abarcando una extensión de 20-4 centímetros o muy poco más. También por el colorido de sus flores.



1. **Baccharis articulata** "Carqueja"; fragmento de planta femenina; ramillas masculinas. 2. — **Baccharis trimera** "Carqueja crespa"; fragmento de planta femenina; ramilla masculina. 3. — **Euphorbia peplus** 'Lechera"; planta entera. 4. — **Ambrosia tenuifolia** "Altamisa", "Artemisa"; parte florecida.

Hojas de consistencia crasa, espatuladas, angostas e íntegras.

Flores blancas, sésiles, pequeñas, dispuestas en inflorescencia escorpioide.

Florece en verano.

Vive en terrenos bajos y generalmente salobres; en Montevideo es común a orillas del Río de la Plata.

Se emplea en decocciones al 10 ó 20 por 1000 como emoliente y diaforética (que produce la transpiración).

En los resfriados, gripe y fiebres eruptivas se usa como sudorífico.

"Borraja del campo" (Lám. 1 - Fig. 4).
Heliotropium amplexicaule.

Hierba que nace tendida, poco levantada o, más raro, levantada, perenne; sus tallos miden de 30 a 40 centímetros de largo; pubescente-vellosa.

*Hojas alternas, sésiles, elíptico-lan*ceoladas, vellosas en la cara superior, en la inferior solo las nervaduras son vellosas.

Flores azul-violadas o lilacinas, de 5 a 6 mm de diámetro, sésiles, dispuestas en cimas escorpioides.

Florece en la primavera y en el verano.

Es planta americana.

En nuestro país vive en campos, orillas de caminos, terraplenes, etc.

La infusión de sus flores en la proporción de 10 a 20 gramos en mil de agua la beben a pasto en las bronquitis, resfriados y sarampión.

Es diurética, sudorífica y también emenagoga.

"Carqueja" (Lám. 2 - Fig. 1).
Baccharis articulata.

Planta perenne, arbustiva que puede elevarse de 40 a 80 centímetros o muy poco más, muy ramosa, glutinosa, gla*bra y de color grisáceo; ramificaciones* con alas planas (tallos bialados). Es planta dioica (que tiene flores masculinas en un pie y femeninas en otro) característica ésta de todo el género.

Casi afila o áfila; sus hojas son muy pequeñas y en forma de escamas, ralas o nulas.

Flores numerosas, muy pequeñas, filiformes y dispuestas en capítulos pequeños que miden 3 ó 4 mm de diámetro; los masculinos amarillentos por el colorido de las anteras y los femeninos blanquecinos.

Florece en noviembre y en diciembre.

Es planta indígena de nuestro país, de Brasil, de Argentina y del Paraguay.

Vive en campos, cerros y sierras de casi toda la República.

Entre el vulgo existe la creencia de *que las infusiones de esta planta co*rrigen la impotencia del varón y la esterilidad de la mujer. Para hacer concebir a las cabras se les obligaba a beber agua donde se hervía esta carqueja (Hieronymus).

La infusión de 10 gramos de planta *en un litro de agua es útil en las in*digestiones, tiene propiedades estomacales y da buen resultado en las enfermedades del hígado.

La misma infusión ha sido usada contra las fiebres y la astenia (debilidad, decaimiento).

El cocimiento de 20 gramos en un litro de agua se emplea para lavar heridas y úlceras *y en baños contra reu*matismo y lepra (Hieronymus).

La planta seca y reducida a polvo fue usada para curar llagas sifilíticas.

"Carqueja crespa" (Lám. 2 - Fig. 2).
Baccharies trimera (= B. genistelloides var. trimera).

Esta especie se distingue de la anterior por ser algo menor, 40-60 cm de altura, por los tallos y ramificaciones *trialadas y por el colorido verde; es* también ramosa y glutinosa.



1. — **Taraxacum officinale** "Diente de león", "Amargón"; planta florecida. 2. — **Sonchus oleraceus** "Cerraja"; fragmento florecido y hoja basal. 3. — **Centaurea Calcitrapa** "Abre puño; fragmento florecido y hoja basal.

Como pertenece al mismo género es también dioica.

Capítulos dispuestos en la extremidad de las ramas en forma de espiga interrumpida. Los masculinos hemisféricos y de unos 5 mm de diámetro; los femeninos alargados.

Vive con preferencia en campos, sobre todo en los húmedos, a orillas de arroyos y aun en cerros y sierras de casi toda la República.

Las infusiones de esta planta son usadas en malestares del estómago.

Como la anterior, la infusión de 10 gramos de planta fresca en un litro de agua ha sido usada contra la fiebre y la astenia.

Muchos utilizan esta planta en el agua *para el mate como descongestionante* del hígado.

"Lechera" (Lám. 2 - Fig. 3).
Euphorbia peplus.

Hierba anual, a veces bienal, erecta, de 15-35 cm de altura, glabra, de color verde claro, laticífera.

Hojas caulinares alternas, pecioladas o casi sésiles, aovadas o espatuladas; las superiores (de la inflorescencia) opuestas y sésiles.

Flores pequeñas, verduzco-amarillentas, dispuestas en ciatos (inflorescencia que consiste en una flor femenina apétala, rodeada de 5 ó más flores masculinas representadas solamente por un estambre), los que están dispuestos en *una cima dicotómica.*

El fruto es un pequeño tricoco.

Es planta eurásica. Entre nosotros vive en estado espontáneo en lugares sombreados y algo húmedos o húmedos.

Aunque es considerada planta venenosa; el jugo seco, que es una resina purgante, es usado a pequeñas dosis.

El látex, que es un poco cáustico, se emplea para curar llagas y callos.

Una gota de látex colocada sobre las verrugas y dejando que se seque sobre la misma, provoca su caída en pocos días.

"Altamisa", "Artemisa" (Lám. 2 - Fig. 4).
Ambrosia tenuifolia.

Plantita perenne, erecta, vellosa; invade por vía subterránea los lugares donde habita. Es una mala hierba. Cuando vive en lugares secos su altura no pasa de los 30 centímetros; en los lugares frescos puede pasar los 50 cm. *Su colorido es grisáceo.*

Hojas finamente recortadas.

Produce flores masculinas en capítulos que se agrupan en estrechos racimos terminales; las femeninas en la base de estos racimos y en las axilas de las hojas dispuestas en capítulo sésil *el que encierra una sola flor,* la que es apétala.

Vive en toda la República a orillas de caminos, vías férreas, terrenos baldíos, costa del Río de la Plata, etc., etc.

La infusión de 5 gramos de planta seca en un litro de agua es un tónico amargo; aromática, diurética, febrífuga, lombricida y emenagoga.

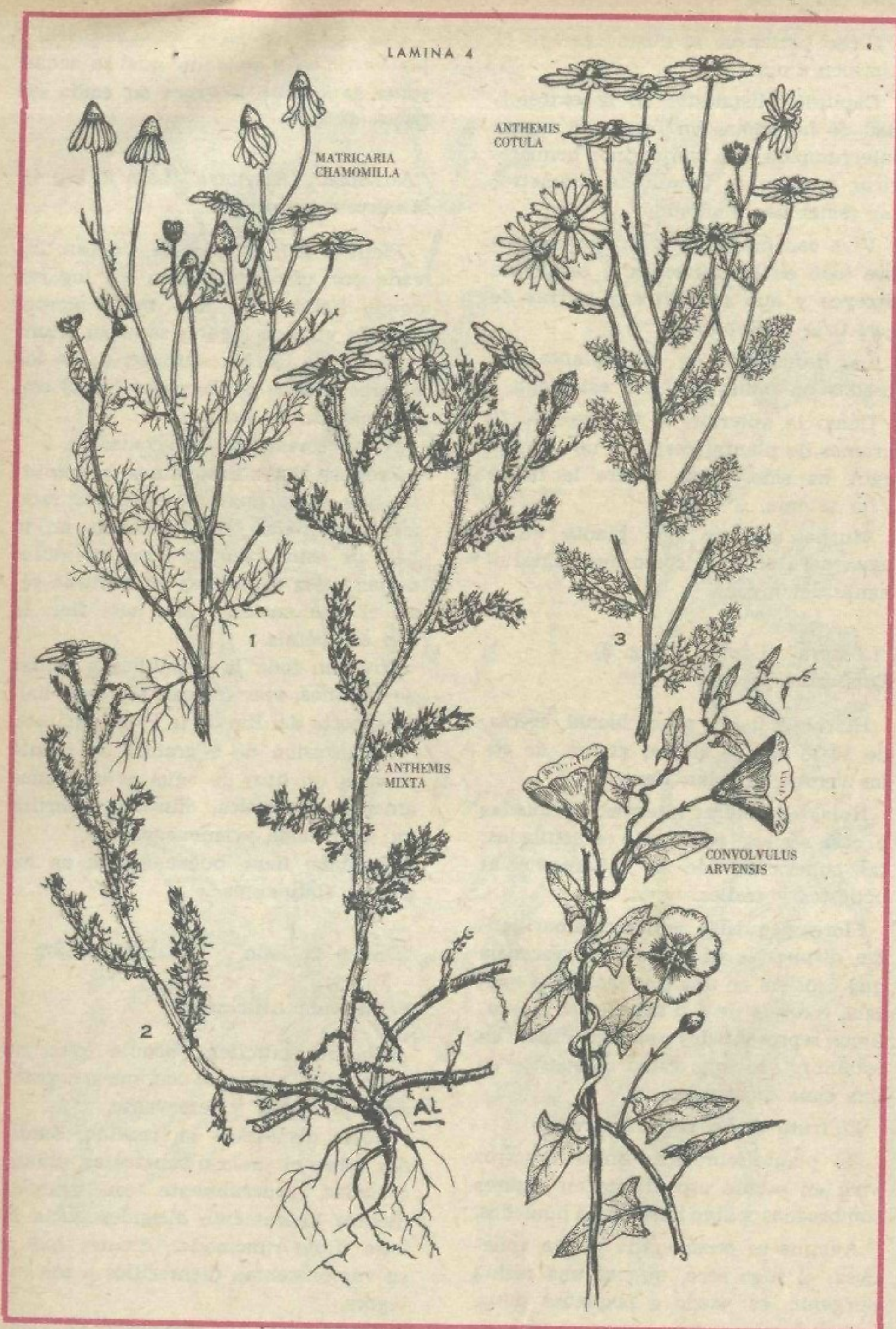
También tiene buena acción en los cólicos flatulentos.

"Diente de león", "Amargón" (Lám. 3 - Fig. 1).
Taraxacum officinale.

Plantita laticífera, acaule (que no tiene tallo), perenne; con una raíz principal pivotante y reservante.

Hojas dispuestas en rosetón, tendidas sobre el suelo o suberectas, oblanceoladas, generalmente con grandes dientes ligeramente dirigidos hacia la base (hoja runcinada), dientes que a su vez presentan dientecillos o son íntegros.

Flores amarillas, dispuestas en capítulos soportado por un eje o pedúncu-



1. — **Matricaria chamomilla** "Camamila"; fragmento florecido. 2. — **Anthemis mixta** "Manzanilla"; parte de una planta. 3. — **Anthemis cotula** "Manzanilla cimarrona"; fragmento florecido. 4. — **Convolvulus arvensis** "Corregüela"; extremidad de un tallo con hojas y flores.

lo hueco, de poca consistencia y largo de 10 a 30 cm.

Es una especie europea que vive como maleza en nuestro medio, siendo fácil hallarla en el césped de los jardines, en el campo, veredas, tierras cultivadas, etc., etc. Prefiere lugares húmedos.

Las hojas y su raíz son usadas en la medicina. Las primeras, cuando jóvenes son comidas crudas en ensalada. Cocidas y condimentadas resultan una comida agradable y liviana. En muchos países es cultivada como verdura y la comen de ambas maneras.

El jugo exprimido de toda la planta a la dosis de 50 a 100 gramos diarios es un excelente remedio contra las afecciones cutáneas a causa de sus propiedades depurativas y diuréticas.

Se obtiene el mismo resultado con la decocción de 50 gramos de planta fresca en un litro de agua.

El uso prolongado de tal infusión o comida a menudo ha dado buenos resultados en afecciones pulmonares.

La decocción, por espacio de unos 30 minutos, de 40 gramos de raíz en vino es considerada un excelente febrífugo (Peckolt).

La infusión de sus hojas en la proporción de 10 gramos en un litro de agua es tónica y depurativa, y se usa en las enfermedades del hígado.

"Cerraja" (Lám. 3 - Fig. 2).
Sonchus oleraceus.

Hierba generalmente anual que puede alcanzar hasta 1 metro de altura, glabra, erecta, de tallo hueco; toda la planta segrega látex blanquecino.

Hojas inferiores profundamente recortadas, con los lobos o recortes dentados y de base atenuada en pecíolo; las superiores sésiles y auriculadas, recortadas, dentadas hasta íntegras.

Flores amarillas, liguladas, dispuestas en capítulos los que a su vez están dispuestos en cimas de corto número.

Florece en la primavera y en el verano, aunque es fácil hallar plantas en flor también en otoño e invierno.

Es originaria de Europa y se ha extendido por todo el mundo. En nuestro medio vive en tierras cultivadas, terrenos baldíos, orillas de caminos y al pie de viejos muros.

Las hojas y los tallos tiernos cocidos (hervidos) y condimentados resultan también como el "diente de león" una comida agradable y liviana; puede mezclarse con éste último.

Comida cocida o la infusión de 10 gramos de planta fresca en un litro de agua es útil en las enfermedades del hígado; aumenta la secreción biliar.

El zumo espesado y a muy pequeñas dosis actúa sobre el hígado como hidrágogo enérgico (purgante violento). Debe usarse con cuidado por que a dosis mayor provoca tenesmo rectal.

"Abre puño" (Lám. 3 - Fig. 3).
Centaurea calcitrapa.

Planta invasora, espinosa, anual o bienal, ramosa, elevándose de 40 a 80 centímetros cuando florece.

Hojas basales en rosetón, profundamente recortadas, con segmentos lanceolados, ligeramente pubescentes, largas de 5-18 centímetros; las superiores menores, recortadas y hasta íntegras.

Flores rosadas, dispuestas en capítulos sésiles; involucro formado por brácteas que se prolongan en fuerte y aguda espina.

Especie europea que entre nosotros vive en terrenos baldíos, campos, cerca de la habitación del hombre, a orillas de caminos, en los rastrojos, etc., siendo maleza muy incómoda por sus capítulos espinosos.

En algunos lugares, sobre todo europeos, recibe el nombre de "cardo estrellado".



1. — **Passiflora caerulea** "Mburucuyá"; fragmento florecido. 2. — **Achyrocline satureoides** "Marcela hembra"; fragmento florecido. 3. — **Pluchea sagittalis** "Yerba lucera", "Lucera"; fragmento florecido. 4. — **Cichorium intybus** "Achicoria silvestre"; fragmento florecido y dos hojas basales.

El cocimiento de sus flores es usado como tónico y también como febrífugo, y el cocimiento de toda la planta, incluyendo la raíz, como diurético y estomacal.

"Camamila", "Manzanilla" (Lám. 4 - Fig. 1).
Matricaria chamomilla.

Plantita anual, toda glabra, erecta, *de 30 a 50 centímetros de altura.*

Hojas de color verde oscuro, bi o tri*pinnatisectas, con segmentos lineales o* aciculares.

Capítulos numerosos, con flores radiales (liguladas) blancas y generalmente *cabizbajas; las centrales amari*llas.

Florece en la primavera y en el verano.

Se diferencia fácilmente de las dos restantes manzanillas del género Anthemis por el receptáculo del capítulo que es desnudo (en el género Anthemis el receptáculo es paleáceo, es decir, presenta páleas que son órganos membranáceos en forma de escamas estrechas y erectas).

"Manzanilla" (Lám. 4 - Fig. 2).
Anthemis mixta.

Hierba anual, pubescente, de 20 a 40 centímetros de altura, a veces tendida. Esto último sucede comúnmente en los arenales de la costa platense.

Hojas bipinnatisectas, con segmentos cortos, lineales y agudos.

Capítulos con flores radiales blancas y femeninas; las centrales amarillas y hermafroditas. El receptáculo presenta páleas pubescentes.

Florece en la primavera y en el verano.

Las flores de estas dos manzanillas tienen propiedades semejantes; son hepáticas, diuréticas, antiespasmódicas y emolientes; aun carminativas, cardiálgicas y estimulantes.

Se utilizan por lo común en infusión de 5 gramos en un litro de agua en los dolores de vientre. La infusión de 10 a 15 gramos en un litro de agua es eficaz para lumbago y en los dolores de cabeza. Dos tés diarios de la misma produce adelgazamiento.

En lavados de heridas es cicatrizante.

El té preparado con flores de "camamila" es aromático y puede sustituir al té y al café.

Un preparado hecho con 30 gramos de flores de "camamíla" puesto por una hora o dos al baño-maría en ½ litro de aceite y al que luego se agregue 30 gramos de alcanfor previamente disuelto en alcohol, es eficaz en fricciones contra dolores musculares y reumáticos.

"Manzanilla cimarrona" (Lám. 4 - Fig. 3).
Anthemis cotula.

Plantita anual, erecta, casi glabra; se eleva de 30 a 60 centímetros.

Hojas pinnatisectas, con segmentos lineales.

Capítulos con flores radiales blancas y neutras; flores centrales amarillas y hermafroditas; receptáculo con páleas lineales.

Se distingue de la manzanilla y de la "camamila" por su olor fétido.

Algunos consideran a sus flores como sustituto de las dos mencionadas, aunque es preferible usarlas como insecticida.

Se obtiene un buen insecticida líquido a base de kerosene. Las flores deben ser bien desecadas al sol y luego macerarlas en el kerosene por espacio de 48 horas, filtrando después. La proporción es de 30 capítulos bien deshechos en un litro.

"Corregüela" (Lám. 4 - Fig. 4).
Convolvulus arvensis.

Hierba perenne, voluble cuando encuentra apoyo o ya rastrera; es mala hierba e invasora en tierras cultivadas, multiplicándose por vía subterránea y por semilla.

Hojas astadas, verdes ligeramente grisáceas, glabras o pubescentes, largas de pocos centímetros.

Flores solitarias, blancas generalmente, a veces rosadas, con corola en forma de embudo y con un diámetro de 2-3 cm.

Está extendida por todo el mundo.

En nuestro medio vive en terrenos cultivados, terrenos abandonados, trepada a tejidos o ya a otras plantas.

Toda la planta, y sobre todo la raíz es antiasmática tomada en té.

La infusión de 5 gramos de planta fresca en un litro de agua tiene virtudes aperitivas.

"Mburucuyá" (Lám. 5 - Fig. 1).
Passiflora coerulea.

Trepadora perenne muy ramosa, glabra, con zarcillos simples.

Hojas digitadas, alternas, pedunculadas; con estípulas reniformes o falcado-reniformes.

Flores solitarias, vistosas, de 5-7 centímetros de diámetro; con brácteas foliáceas en forma de calículo; sépalos y pétalos muy semejantes, pálidos; corona compuesta de varias series de filamentos azules en su ápice, purpúreos en su base y blancos en su parte media; estambres 5, con grandes anteras dorsifijas; pistilos 3, con grandes estigmas.

Fruto ovoide, de 5 a 6 centímetros de largo, anaranjado en la madurez, comestible; semillas numerosas envueltas en un arilo carnoso de color rojo intenso.

Planta indígena que vive generalmente trepada a árboles del monte o tendida sobre arbustos de poco tamaño o sobre matas. En Montevideo y en ciudades del interior se le encuentra trepada en tejidos o a veces cultivada en zarzos.

Su nombre común de "mburucuyá" ha sido degenerado en "biricuyá".

La infusión en la proporción de 3 hojas en una taza de té es un buen sedante. Es calmante para los nervios y provoca ligeramente el sueño.

Es un calmante que disminuye la tensión arterial activando la respiración.

Con los frutos se fabrica un almíbar y una bebida refrescante que se usa en la ictericia (Hieronymus).

El principio activo de la planta, según Ricord Maidana, es la pasiflorina, sustancia amorfa, soluble en el alcohol, la que en su parecer tiene mucha analogía con la morfina (Domínguez).

Este principio se halla en la raíz y en menor proporción en las hojas y flores.

La raíz, que en dosis pequeñas, es antihelmíntica, a dosis mayores puede provocar la muerte.

"Marcela", "Marcela hembra" (Lám. 5 - Fig. 2).
Achyrocline satureoides

Hierba muy ramosa que tiene forma de arbustillo; de ramificaciones delgadas; toda recubierta de tomento blanquecino.

Hojas angostas, lineales, o lineal-lanceoladas, íntegras, sésiles.

Flores muy pequeñas, filiformes, dispuestas en capítulos muy estrechos que miden unos 5 mm de largo, los que son numerosos y se agrupan en glomérulos densos en los extremos de las ramificacionse.

Florece en marzo y abril.

Es muy frecuente en los arenales de la costa platense, siendo común en ce-

rros y sierras y aun en campos pedregosos de casi toda la República.

La infusión de sus capítulos dan excelente resultado en las indigestiones; éstos tienen propiedades digestivas, emenagogas, amargo-tónico, estimulantes y antiespasmódicas.

De las plantas medicinales es ésta la más conocida y la más usada por el vulgo.

"Yerba lucera", "Lucera" (Lám. 5 - Fig. 3).
Pluchea sagittalis (= P. quitoc).

Hierba de 40 a 80 centímetros de altura, pocas veces mayor, erecta, de tallo y ramificaciones alados, pubescente o casi glabra.

Hojas alternas, lanceoladas, dentadas, agudas, de base decurrente por el tallo.

Capítulos de unos 10 milímetros de diámetro, agrupados en inflorescencia corimbosa en las extremidades de las ramificaciones, con flores filiformes.

Es originaria de Uruguay, Argentina, Brasil y Paraguay. Vive en lugares húmedos o algo húmedos, a orillas de lagunas, arroyos, zanjas, bañados, etc.; siendo muy común en casi toda la República.

Las hojas y los capítulos se emplean en infusiones de 10 gramos en un litro de agua como tónico amargo y antihestérico.

Los principios activos de la lucera actúan en distintas enfermedades del hígado y de la vesícula biliar.

Empíricamente se usa en indigestiones y malestares del estómago.

"Achicoria silvestre" (Lám. 5 - Fig. 4).
Cichorium intybus.

Hierba que alcanza una altura de 100 centímetros o muy poco más cuando se halla florecida; es muy conocida, y de ella emplean sus hojas y su raíz como alimento y como medicamento; ésta última, tostada, es usada como sucedáneo del café.

Produce sus hojas basales — que son las comestibles — en rosetón, son largas, grandidentadas, crenadas o runcinadas (con grandes dientes que se dirigen hacia la base de la hoja), de base angostada en pecíolo; las superiores sésiles y de base abrazadora, dentadas o íntegras.

Flores de color azul-celeste, dispuestas en capítulos sésiles o pedunculados; todas las corolas son liguladas y tienen 5 dientecillos apicales.

Tiene origen europeo. Entre nosotros vive espontáneamente como maleza en los jardines, en el césped de los parques, en campos, terrenos baldíos, orillas de caminos, vías férreas, etc.

Tiene propiedades estomacales, depurativas y laxantes.

Las hojas tiernas cocidas a las que se agrega un poco de sal y aceite, es comida sana y beneficiosa en los entorpecimientos del hígado.

La raíz tostada mezclada con el café atenúa las propiedades excitantes de éste.

La infusión de las hojas constituye el laxante más activo de las tisanas amargas.

La infusión de las hojas desecadas a la sombra o de la raíz en la cantidad de 15 a 30 gramos en un litro de agua es aperitiva, diurética y febrífuga.

La decocción de la planta fresca es recomendada en cólicos hepáticos o intestinales.

El jarabe preparado con ½ litro de jugo de achicoria y 500 gramos de azúcar es bueno en los constipados de los niños a la dosis de 3 ó 4 cucharadas diarias.

Las tisanas de 10 gramos de hojas en ½ litro de agua en decocción durante unos 20 minutos es eficaz en los reumatismos.

Resultados de las nuevas técnicas en viticultura

por el Enólogo
Profesor Dimar Larroque

Ultimamente hemos podido observar un proceso ascendente en el cuidado y manejo de muchos viñedos del país, fruto indudablemente de la aplicación de técnicas modernas de explotación.

No hace muchos años, por ejemplo, el problema del abonado no era encarado por el viticultor, provocando con ello un bajo rendimiento por cepa, y donde nada tampoco se hacía para mejorar y orientar la producción.

La lectura de las estadísticas oficiales dan la razón de esta aseveración frente a lo que es en muchos casos la realidad de nuestra producción vitícola.

El país tiene unas 20.100 hectáreas de vid, con un total de 69 millones de cepas en producción, con 7.700 viñedos, y una cosecha promedio, según los años, de 6 a 7.500 kilos de uva por hectárea, y un rendimiento por cepa de 1 k. 800 a 2 k. 200.

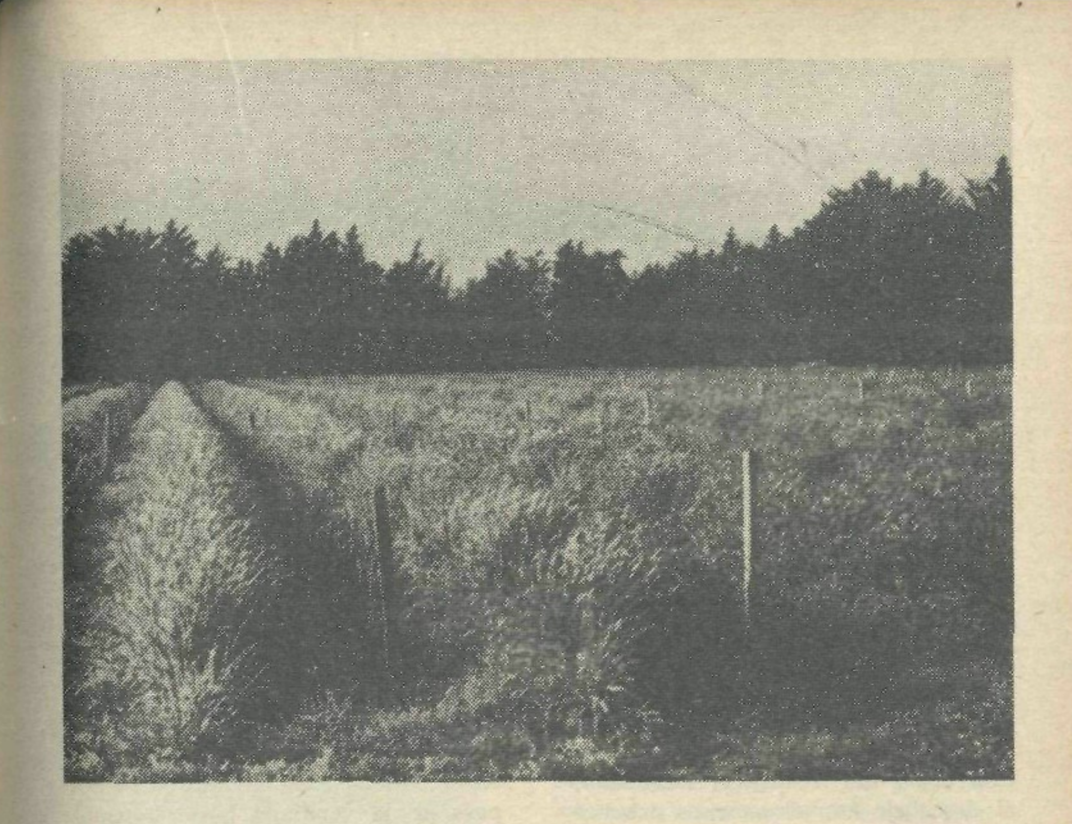
Esto demuestra que existen plantaciones de vid con muy bajos rendimientos, los cuales para subsistir, necesariamente, tendrán que aplicar procedimientos distintos que les permitan obtener mejores cosechas.

En ese sentido y en forma breve trataremos en este trabajo de referirnos al resultado de la aplicación de nuevas técnicas en viticultura.

HERRAMIENTA INNOVADORA

La vid requiere un esmerado trabajo del suelo para hacer posible su explotación en forma económica y a la vez mantener la fertilidad de aquél.

El 90 % de los terrenos donde se cultiva la vid, se hallan ubicados en



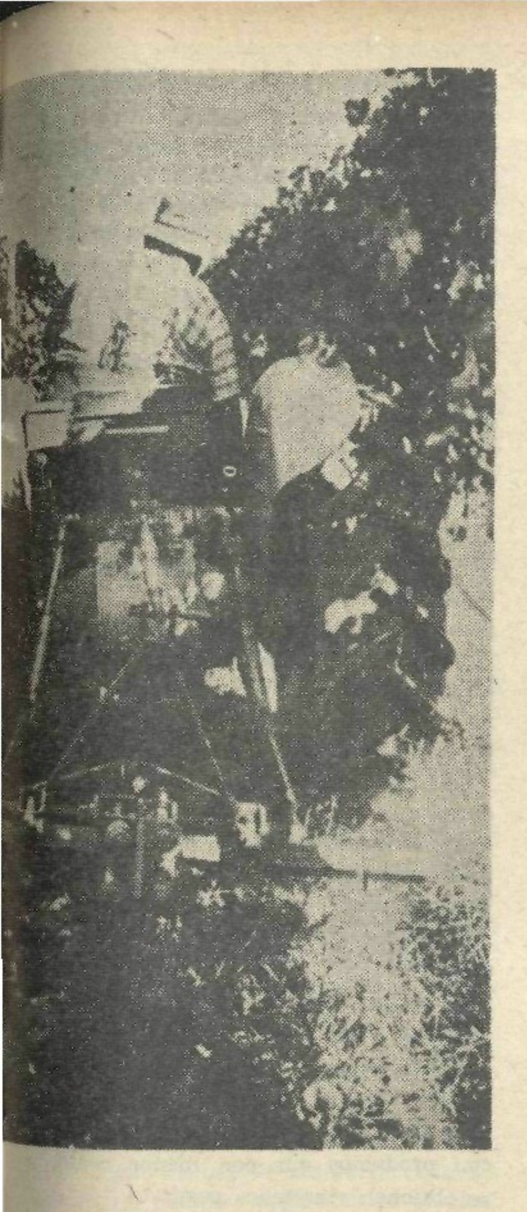
los departamentos de Canelones, Montevideo, Colonia y San José, y tienen como característica, ser en su mayoría arcillosos o franco-arcillosos, los que los hacen apelmazados y fríos. Las reservas nutritivas, si bien no son escasas, se hallan comúnmente aprisionadas por el complejo coloidal mineral y son de difícil extracción por las raicillas de las plantas; y además el aire y el agua circulan con dificultad.

Y he aquí uno de los positivos resultados obtenidos: el uso del **SUBSOLADOR.** Herramienta ésta que es un arado sin vertedera que penetra hasta 60, 70 y 80 cms. de profundidad. La mayoría de los viñedos del país están plantados a distancias de 2 mts. entre fila y fila, y a 1 mt. entre planta y planta. Hay quien lo pasa enseguida de la vendimia, por el centro del espacio que separa a las filas, y hay quien lo está pasando a 50 cms. a ambos lados de las plantas. Nosotros catalogamos el empleo de esta herramienta como algo extraordinario, pues facilita la penetración de las raíces, facilita una mayor circulación del aire, posibilita la infiltración de las aguas de lluvia, y por tanto, en veranos muy secos, la planta tiene a su disposición *una mayor cantidad de humedad.*

Pero aparte de eso, realiza otra labor tan importante, como es la de cortar las raíces viejas de la cepa de vid, obligándolas a la emisión de ramificaciones que al tener nuevas raíces y barbas absorbentes, facilita la absorción de sustancias nutritivas por la planta.

En trabajos efectuados con alumnos de la Escuela Industrial de Enología "Presidente Tomás Berreta" de El Colorado, hemos podido observar la ac-

ción eficaz que realiza el subsolador, al descubrir minuciosamente sistemas radiculares de cepas de vid por al lado de las cuales ha pasado esta herramienta. Más aún, el empleo de ésta, en el período comprendido entre después de la vendimia hasta antes de iniciarse la brotación, ha facilitado la comprensión de nuestros productores a usar nuevos métodos de cultivo.



ABONOS VERDES Y FERTILIZANTES QUIMICOS

Estos son dos factores importantísimos a tener en cuenta para la obtención de buenos rendimientos. La vid es exigente durante su ciclo vegetativo en nitrógeno como en fósforo, potasio y calcio. Quiere decir que la productividad de un suelo depende de un cúmulo complejo de factores cuya asociación adecuada, hay que buscar para conseguir el objetivo deseado.

Por tanto da resultados positivos el estudio del perfil y posterior análisis de muestras de suelo y sub-suelo. Con la plantación de abonos verdes —ya tratado en anteriores publicaciones— se incorpora al suelo una masa considerable de materia orgánica, disminuye el arrastre superficial de partículas de tierra, provoca el aflojamiento del suelo, a más de hacer un control bastante efectivo de malezas.

Es decir, que está perfectamente comprobado que los abonos verdes ayudan a cambiar la estructura física de los suelos. Además se obtiene un elemento tan importante como el Humus, pues, una vez enterrado, en presencia de las bacterias del suelo se descompone y transforma.

En viñedos que se siembran abonos verdes, cuyo desarrollo sea normal se incorporan al suelo entre 70 y 100.000 kilos por hectárea de materia verde, y unos 6 a 9 mil kilos de raíces.

Y como complemento de la plantación de abonos verdes se efectúan los agregados de fertilizantes químicos. Las experiencias que en la materia realiza con tanto éxito la Escuela de Enología y muchos productores, han demostrado el tipo de fertilizante a emplear, la cantidad económica que debe utilizarse, forma de aplicarse y lo que más interesa y que el productor debe cuidar, **el beneficio económico que se deriva de la incorporación de estos elementos.**

No nos cabe la menor duda, que cuando el viticultor de este país, se dé cuenta de que no hay mejor dinero colocado a interés que hacer una adecuada fertilización, estaremos entonces, frente a un éxito total en la aplicación de técnicas modernas en viticultura. Es cuestión de hacer números y se tendrán conclusiones halagadoras.

VEAMOS EJEMPLOS

La variedad **SAUVIGNON** de la Escuela de Enología, fertilizada en el período 1966-67 con 3.000 kilos de 15-15-15 y 250 de urea por hectárea, produjo una cosecha de 25 mil kilos por Há., frente al promedio nacional de 6 a 7.500 kilos por Há.

La tradicional variedad **Harriague**, transformada en espaldera alta, fertilizada en el período 1966-67 con 1.500 kilos/Há., de 15-15-15 y 200 kilos de urea, rindió una cosecha de 14.200 kilos por Há. En el período 1967-68 se aumentó la fertilización a 2.500 kilos/Há., de 15-15-15 y 250 kilos de urea, aumentando la cosecha a 17.900 kilos/Há.

La variedad **Treviano**, fertilizada en 1966-67 con 2 mil kilos/Há., de 15-15-15 y 200 kilos/Há., de urea, produjo, 13.500 kilos de uva por hectárea. Al año siguiente, se aumentó la fertilización a 2.500 y 250 kilos/Há., respectivamente, produciendo 31.100 kilos de uva por hectárea.

La fertilización es uno de los factores tecnológicos que contribuye al aumento de las cosechas, y así como la Escuela de Enología, supera ya, el promedio en sus plantaciones de 20.000 kilos/Há., lo mismo está en condiciones de hacer el productor de nuestro país; y si hay algo que no está a su alcance, habrá que proporcionárselo, para llegar a los fines que todos desean.

CONTROLES SANITARIOS - ESPECIFICOS - TRATAMIENTOS

Otro de los grandes resultados de las técnicas modernas, lo está dando el funcionamiento de la Estación de Advertencias contra las Plagas de la Vid, que funciona en la Escuela Industrial de Enología, por gestión de la cual, el país se ahorra anualmente millones y millones de pesos. Por ejemplo en el período 1967-68 indicó esta Estación, 8 tratamientos contra la Peronóspora, mientras la generalidad de los productores que no siguen éstas indicaciones, aplicaron 14, 15 y 16 tratamientos.

Calcúlese a los precios actuales cuánto cuesta un tratamiento por hectárea, multiplíquese por las existentes en el país, y se obtendrá una cifra en dinero algo sorprendente, que los viticultores derrocharon sin beneficio alguno. La Estación de Advertencias cumple su función estudiando la evolución de los hongos causantes de las enfermedades, tiene en cuenta el crecimiento de las plantas y condiciones climáticas. Algunos productores se muestran reacios al empleo de estas nuevas técnicas, pero quién ya lo hizo, está convencido de la eficiencia de la misma.

Se utilizan ahora máquinas atomizadoras que subdividen la partícula de agua, en forma tal como no lo hacían las antiguas pulverizadoras, dando mayor eficiencia en los tratamientos, a menor costo y a mucho más alto rendimiento.

En cuanto a productos utilizados, por ejemplo, a pesar de que hay todavía quién lo usa, se ha suplantado el tradicional Caldo Bordelés (Sulfato de Cobre y Cal) y hoy nos encontramos, con productos que con menor costo, se obtienen resultados positivos.

Contra la Peronóspora se utilizan con total efectividad el Zineb, oxicloruros de cobre, o una mezcla de ambos, etc. El Oidium (polvillo o ceniza) se combate con azufres secos, mojables, polisulfuros de bario, etc. La Antracnosis se combate con el Ziram, Ditiocarbomatos de Hierro, Zinc y Manganeso, etc. La Excoriosis se trata con Arsenitos de sodio, Dinito-ortocresol, etc.

SISTEMAS DE CONDUCCION

Resultados satisfactorios se están obteniendo con nuevos sistemas de poda de vid; los cuales han permitido que viñedos bajos vayan siendo transformados en viñedos altos. Es lógico suponer que si una cepa de vid producía dos kilos de uva y hoy puede dar 5, 6, 7, 8 ó más kilos de uva se le haya practicado un nuevo sistema de poda, y en vez de dejarle 15 ó 20 yemas, se le estén dejando 80, 90, 100 ó más yemas fructíferas. Con ello se logra una mayor área foliar y permite a la planta la elaboración de sustancias nutritivas, en el nivel adecuado como para atender cosechas de tan altos rendimientos.

Los estudios, investigaciones y trabajos realizados hasta el momento, han demostrado que plantas que den éstos rendimientos deben plantarse a mayor distancia, para que tengan, por ejemplo, mayor luminosidad.

Las nuevas plantaciones, según los resultados de técnicas modernas, deben plantarse en espalderas, a 3 mts. entre fila y fila, y a 2 mts. entre planta y planta, con 5 hilos de alambre y a una altura los postes cabeceros de 2 mts. 20.

VARIEDADES

En este punto el país tiene a la vista, el hecho de que se nos exige cada día más, el plantar variedades de calidad, ya sean la Syrach, Pinot Blanco, Treviano, Harriague, Bonarda, etc. Si queremos tener una industria que no solo sirva para elaborar productos para consumo interno, sino también para mercados del exterior, debemos plantar variedades que den vinos de alta calidad.

Poseemos por ejemplo, la uva Moscatel Negra, llamada a ser de gran porvenir para los productores y el país. Con ella se elaboran vinos de alta calidad, moscateles espumantes, pasas de uva y tiene gran aceptación como uva de mesa.

Las últimas estadísticas nos indican que un 45 % de la uva que se cosecha en el país, es Frutilla, un 35 % Harriague, 4 % Vidiella y similares, el 8 % variedades blancas, 3 % variedades de mesa y el resto híbridos productores directos. Hay pues, una imperiosa e impostergable necesidad de incrementar la multiplicación de variedades de calidad.

Las cifras dadas anteriormente hablan bien a las claras, más aún si se tienen en cuenta las exigencias actuales de los mercados del exterior.

CONCLUSIONES

Siempre le manifestamos a nuestros alumnos, que siendo el suscripto, alumno de Enología en 1947-49, la enseñanza que se nos proporcionaba en Viticultura, era totalmente diferente a la que hoy ellos reciben.

Ha evolucionado todo en forma tal, que predecimos desde ya, que si nuestros viticultores no tratan de adaptarse a estas nuevas modalidades el cultivo de la vid no será rentable en la medida que ellos y el país necesitan. Los ejemplos están al alcance de todos, las técnicas modernas se divulgan lo más profusamente posible.

Y si bien es cierto que la Viticultura Nacional se transforma rápidamente de acuerdo a técnicas modernas, también es cierto que todos aquellos productores que todavía no se han compenetrado de la necesidad de llegar a niveles de trabajo y producción actualizados, lo hagan de inmediato. Deben también encararse trabajos para terminar o disminuir por lo menos, los altos porcentajes de faltas de cepas, que tienen los viñedos del país.

Este cultivo, se destaca por ser una explotación de la tierra netamente familiar, que afinca al productor al suelo, y esto está demostrado al estar el 80 % de los predios vitícolas en manos de productores-propietarios.

Las zonas del litoral y norte del Uruguay, constituyen sin lugar a dudas, el gran futuro de la explotación vitícola nacional, por las condiciones ecológicas que se presentan para el cultivo de variedades de calidad, con aplicación de técnicas modernas, que nos permitirán obtener vinos de calidad y uvas de mesa de maduración temprana.

Está en manos de los Organismos competentes, el planificar y llevar a cabo un vasto plan del cultivo de la vid, con el criterio de contribuir a afianzar la economía nacional.

EL OMBU

por MARCOS SASTRE

El ombú es el único objeto que se eleva sobre la dilatada pampa, destruyendo la monotonía de ese océano de verdura. Sus abultadas raíces, que se levantan en una enorme masa cónica, base de un tronco, imitan las rocas, simulando en los huecos de su seno sombrías cavernas que pueden servir de cómoda habitación en el desierto. Casi siempre su presencia indica desde muy lejos la morada humana al caminante extraviado, que apresura hacia él sus pasos para gozar del seguro reposo del rancho hospitalario de nuestros campos.

En las dilatadas llanuras sin caminos, el ombú es el norte del viajero, y levantándose sobre la planicie de las costas del Plata, en forma de colinas invariables como las montañas, es el guía seguro del navegante para tomar el puerto, evitando los bajíos peligrosos.

Uno de los caracteres distintivos del ombú es su longevidad, condición requerida en un ser que con dificultad se reproduce. No se conoce el término de su vida, nadie ha visto hasta ahora un ombú seco de vejez, no hay tradición que recuerde la edad juvenil de algunos. Por las enormes dimensiones de muchos de ellos, con treinta varas de circunsferencia en su monstruosa raíz y diez en su tronco, puede juzgarse que tienen miles de años de existencia...

Además de su extraordinaria longevidad, tiene el ombú tal fortaleza, que no hay huracán que lo derribe, y es su vitalidad tan prodigiosa que ni la sequedad ni el fuego tienen poder para destruirlo. Si por acaso algún violento torbellino llega a destrozar su copa, muy pronto se rehace con asombroso vigor y lozanía...

El ha resistido las sequías destructoras que, de tiempo en tiempo, han asolado las campiñas...

El ombú prospera en los lugares más áridos y en toda clase de terrenos, con tal que no tenga una humedad excesiva. Sólo se multiplica por la semilla, y es preciso, mientras es pequeño, ponerlo a cubierto de las heladas. Trasplantándolo joven, no requiere ya otro cuidado, ni el de riego, y a los cuatro o cinco años llega a ser un árbol frondoso. No hay árbol como el ombú para formar umbrosas alamedas y avenidas arboladas. La naturaleza de nuestro clima, madrastra de los árboles exóticos, parece que niega el sustento a éstos, pues exigen solicitud y constante atención del hombre. El ombú, su hijo predilecto, prospera admirablemente sin necesidad de sus cuidados. Y, ¿cuál es el árbol de otros climas que aventaja a nuestro ombú en frondosidad, majestad, hermosura? Bien puede herir su copa un sol abrasador, bien puede faltarle el refrigerio de los rocíos y el alimento de las lluvias, no por eso dará paso a un solo rayo del astro ni soltará una sola de sus hojas; mientras que los demás árboles, languidecen y pierden parte de su follaje en la estación de los calores.



ESTACION DE ADVERTENCIAS CONTRA LAS PLAGAS DE LA VID

por el ING. AGR. HÉCTOR F. LACROIX

Jefe Técnico de la Estación de Advertencias contra las Plagas de la Vid.

Desde el año 1957, funciona en el Instituto de Vitivinicultura "Pte. Tomás Berreta", la ESTACION DE ADVERTENCIAS CONTRA LAS PLAGAS DE LA VID.

Esta Estación de Advertencias fue creada tomando como base los servicios de advertencia franceses.

En Francia en el año 1912, se crea el primer servicio de advertencias que al principio sólo concernía a las enfermedades de la vid y que luego se extendió a las enfermedades causadas a otros vegetales; pero es recién después de la última guerra mundial que estos servicios toman gran amplitud, perfeccionándose y ampliándose, siendo fundamentales para mantener una adecuada sanidad en los vegetales.

En el año 1957 como se ha dicho, se establecen en nuestro País las bases de un servicio de advertencias contra las enfermedades de la vid, que fue el primero establecido en América del Sur.

La principal labor de las Estaciones de Advertencias, es la de informar al productor, en este caso los viticultores, el momento preciso en que debe realizarse un tratamiento contra determinada enfermedad, especificando bien el período en el cual debe realizarse dicho tratamiento. Esto constituye una **ADVERTENCIA.**

Para la viña realizamos solamente dos advertencias: contra la Plasmópara Vitícola (Peronóspora) y contra la Eulia (gusanito del racimo).

Otro de los trabajos de la Estación de Advertencias, es la de informar sobre las posibilidades de ataque de otras enfermedades, sin especificar fechas precisas para efectuar los tratamientos; esto se conoce con el nombre de **INFORMACION.**

Para la viña, en nuestro país, se dan informaciones sobre todas aquellas enfermedades, cuyo ciclo completo no es perfectamente conocido: oidium, antracnosis, excoriosis, ericnosis, etc.

La Estación de Advertencias contra las Plagas de la Vid, pudo establecerse gracias al esfuerzo conjunto de personal del Instituto de Vitivinicultura y de productores vitícolas, agrupados en una Comisión de Fomento, encargada de facilitar el funcionamiento de este servicio de importancia fundamental para la viticultura.

BASES DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ADVERTENCIAS

El funcionamiento de la Estación de Advertencias y la previsión del ataque de enfermedades causadas por hongo, como la Peronóspora, o por insectos, como la Eulia, se apoya en las siguientes bases:

1º) **Conocimiento completo del ciclo evolutivo del parásito.** — Por ej.: en nuestro país era desconocido el ciclo completo de la Peronóspora; desde el año 1957 a 1960, se efectuaron investigaciones hasta conocer completamente su evolución, sentando una base fundamental para poder efectuar advertencias contra este hongo.

2º) **Condiciones climáticas.** — Estas actúan sobre la evolución del parásito y sobre la planta huésped. Es por esto que debe tenerse una cadena de puestos de observación, situados en las diferentes zonas, capaces de ofrecer diferencias de orden climático. Nuestra Estación de Advertencias dispone de 30 puestos de observación distribuidos en las distintas zonas vitícolas, que diariamente sacan los datos climáticos: temperatura máxima, mínima, lluvias, rocíos, heladas, etc., enviándolos al puesto central establecido en el Instituto de Vitivinicultura.

3º) **Crecimiento vegetativo.** — Es muy importante conocer la relación entre la superficie del vegetal que no ha recibido tratamiento y la superficie tratada. Un ataque del parásito es menos temible, cuanto menor sea esta relación, es decir menor sea la superficie no tratada. Es por esta razón que en los puestos de observación, dos veces por semana, se mide el crecimiento de la viña, dado que también se envía al puesto central.

4º) **Pronóstico de tiempo.** — El pronóstico elaborado por la Dirección General de Meteorología, es de indudable valor, pues en base a él, puede llegar a adelantarse o atrasarse un aviso de tratamiento.

ELABORACION DE LA ADVERTENCIA

Es en el puesto central de observaciones, instalado en el Instituto de Vitivinicultura "Pte. Tomás Berreta", que

se elaboran las advertencias. CONTRA LAS PLAGAS citadas.

Diariamente, se estudian las condiciones de desarrollo de los parásitos, las condiciones climáticas en las diferentes zonas vitícolas, el diferente crecimiento de las distintas variedades de vid y las probabilidades de variación de las condiciones del tiempo en los próximos días. Todos estos elementos perfectamente balanceados por el técnico que hace la advertencia, son los que definen la salida del aviso de tratamiento.

DIFUSION DE LAS ADVERTENCIAS

La difusión de los avisos de advertencia ha presentado innumerables dificultades, puesto que algunos sistemas seguidos en otros países como el aviso individual, no ha podido lograrse hasta el momento en el nuestro, debido al mal funcionamiento de algunos de los medios de comunicación. Es por ello que ha debido buscarse otros sistemas. Actualmente la Estación de Advertencias, utiliza la radio, método muy rápido pero que ha sido relativamente eficaz por no alcanzar a muchos productores, ya sea por no tener la radio sintonizada en el momento de pasarse el aviso, ya sea por que se le escapa la audición del aviso por la brevedad que tiene que tener para pasarse. Actualmente estos inconvenientes se han subsanado mucho, pasando los avisos de advertencia por gran cantidad de emisoras y a muchas horas del día, lo *que constituye un verdadero bombardeo* del aviso y que no puede escapar

al viticultor interesado en seguir los tratamientos de acuerdo a las advertencias.

Otro método empleado es el de la comunicación telegráfica, utilizada en aquellos lugares que otros medios no llegan o llegan con retraso.

El aviso telefónico, es usado también en algunos casos, es bastante rápido, aunque a veces las malas condiciones de las líneas atrasen su llegada.

También la advertencia es comunicada a la prensa que se encarga de publicarla, pero este sistema, no tiene la rapidez y seguridad necesaria. Como se ve se han buscado todos los medios disponibles para la difusión de los avisos. Es necesario recalcar que el corto período que tiene el viticultor para efectuar el tratamiento, como máximo 48 horas, hace necesario que el aviso tenga que recibirlo lo más rápido posible, para tener un período más extenso para realizar el tratamiento.

Es indudable también que el productor debe tener los elementos suficientes, máquinas pulverizadoras, como para poder efectuar el tratamiento en ese corto lapso, pues si no no puede seguir este método.

RESULTADOS OBTENIDOS

Las advertencias están basadas en sistemas estudiados ya por muchos años en Francia y que ofrecen indudable garantía al productor, ya que son procedimientos de técnica muy avanzada que se perfeccionan a medida que las condiciones lo permiten, basados en estudios científicos y que en el caso de la Peronóspora y la Eulia han sido adaptados para nuestras condiciones, pero para ello fue necesario la investigación previa.

Luego de 10 años de actividad de la Estación de Advertencias, debemos decir que el éxito ha coronado cada año, el trabajo de ella.

Se ha reducido a la mitad por lo menos, el número de tratamientos dados por los viticultores contra la Peronóspora, con la ventaja de una mayor sanidad; en el caso de la Eulia se ha logrado una gran eficacia en el combate de este parásito.

La reducción del número de tratamientos ha traído una considerable economía en el costo de mantenimiento de los viñedos.

Efectivamente el costo medio de un tratamiento contra la Peronóspora por Há., es actualmente el siguiente:

3 Kgs. de Zineb	$ 1.050.00
Jornal del peón, gasto de combustible, amortización e intereses de maquinarias	" 2.000.00
TOTAL	$ 3.050.00

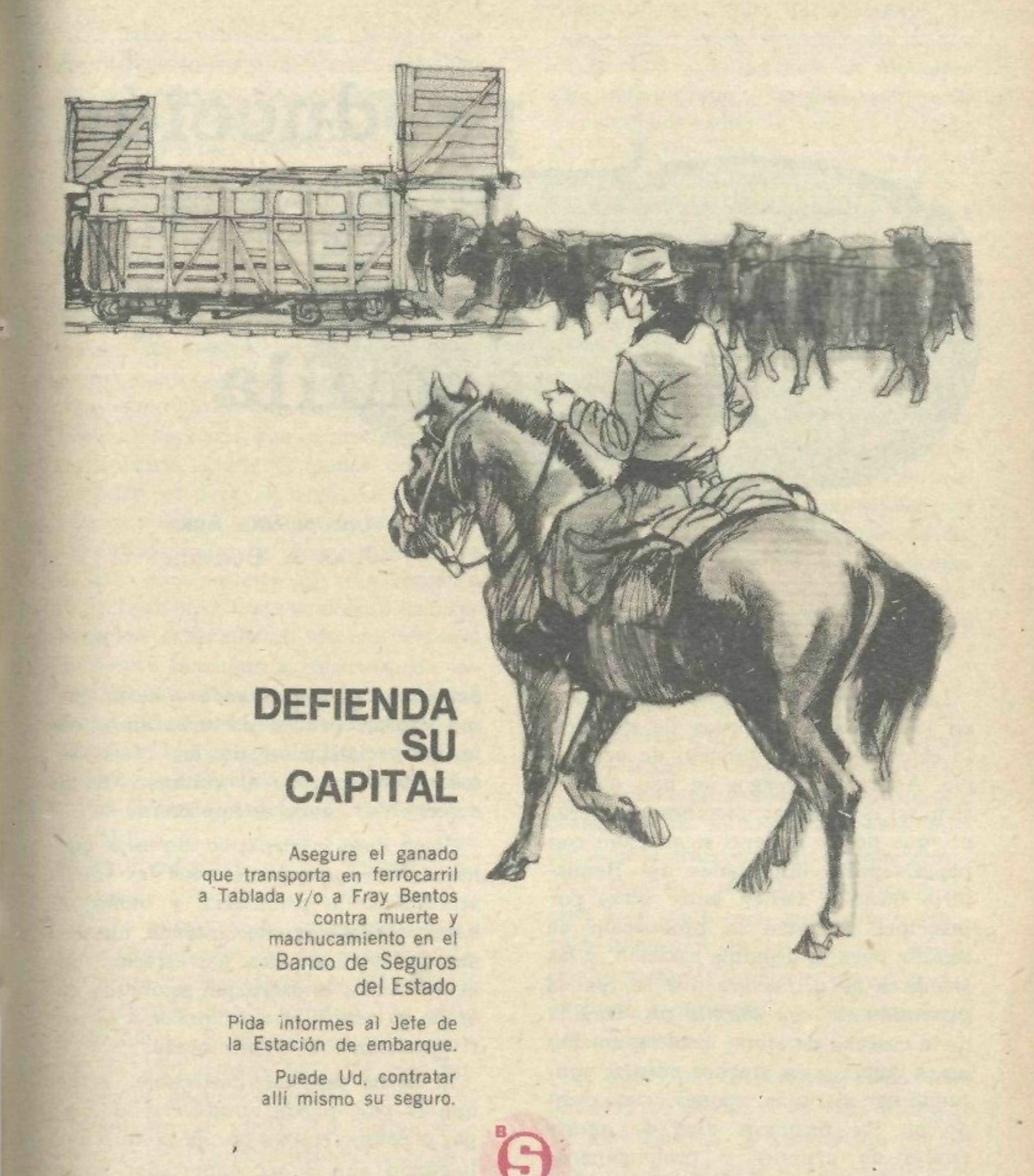
Siendo el promedio de tratamientos ahorrados anualmente si se sigue las advertencias, de 8, el viticultor ahorra por año y por Há. $ 3.050.00 x 8 = $ 24.400.00.

Si en las 20.000 Hás. de viñedos del país se curase por las advertencias el ahorro para el viticultor y para el país sería de:

24.400 x 20.000 = $ 488.000.000.00

Esta cifra nos da idea del valor de este servicio de advertencias, la economia que representa y además sin tomar en cuenta, el tiempo que se ahorra y que puede dedicarse a otros trabajos, el menor desgaste de maquinarias, etc., elementos imposibles de transformarlos en cifras.

Es decir que la Estación de Advertencias contra las Plagas de la Vid, presta a los viticultores un servicio eficaz y seguro y ha sido sin duda una de las conquistas técnicas más importantes de nuestra viticultura en los últimos años.


DEFIENDA
SU
CAPITAL
Asegure el ganado
que transporta en ferrocarril
a Tablada y/o a Fray Bentos
contra muerte y
machucamiento en el
Banco de Seguros
del Estado
Pida informes al Jefe de
la Estación de embarque.
Puede Ud. contratar
allí mismo su seguro.
BS
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

producción nacional de papa para semilla

por el ING. AGR.
JUAN A. BUGARIN

Las características climáticas del país, en lo referente a épocas de siembra, *lo colocan en una posición de privilegio*. A grandes rasgos se han clasificado en dos épocas: siembras de verano, que por lo general se realizan con papas-semilla importadas del Hemisferio norte y tienen entre otras por principal finalidad la producción de semilla para la próxima estación, y las siembras de primavera que se realiza generalmente con semilla proveniente de la cosecha de otoño. Esta separación no es rígida y en muchos años se confunde por distintas razones, comenzando *en los primeros días de agosto* (zonas de primor) y prolongándose hasta el mes de marzo inclusive, es decir casi 8 meses de período de siembra.

Estas características ecológicas citadas como cursiosidad, y que permitirían teóricamente una afluencia permanente de papas nuevas al mercado, partiendo desde noviembre hasta junio causan graves perturbaciones en la *comercialización de las cosechas*, sobre todo cuando el volumen de la cosecha de verano es importante.

Como dato informativo, diremos que hasta hace un par de años las áreas *sembradas de primavera y otoño se* habían prácticamente igualado, alrededor de las 12.000 Hás. por estación. En el momento, la extensión sembrada en otoño es sensiblemente menor a la correspondiente a la primavera.

El hecho saliente, destacable, es de que el país puede abastecerse de papas consumo con su propia producción, llegando aún a ser exportador como *ocurrió el año próximo pasado*. Como veremos este importante ahorro de divisas, por concepto de importaciones de papa consumo, puede aumentarse encarándose la producción de papas-semilla en el país.

El Uruguay importa anualmente del Hemisferio norte importantes cantidades de papas-semilla para renovar sus stocks. Su máxima importación alcanzó en 1964 a las 16.000 toneladas siendo el último año de 6.750 toneladas. En valores representa U$S 1:440.000 y U$S 617.000.— Estimándose en general que las necesidades del país para las siembras de otoño son de alrededor de las 10.000 toneladas su valor promedial sería de U$S 900.000.— Veremos someramente cuáles son las posibilidades del país como productor de semilla, pero previa aclaración que la producción de las mismas, desde el punto de vista genético, es decir de creación de nuevas variedades, y el mantenimiento de las características y vigor varietales es difícil, pues implica el sostenimiento de valiosísimas instalaciones y la preparación especializada de un personal numeroso dedicado a este tipo de investigaciones. Sintetizando lo expresado, la creación de variedades y mantenimiento de sus características productivas no es imposible, sino muy costosa.

Por lo tanto cuando nos referimos a la producción de semilla, es al aspecto de multiplicación de un material no autóctono a lo que se alude.

En la búsqueda de zonas aptas para la multiplicación de la papa-semilla, el Centro de Investigaciones Hortícolas y Frutícolas, desde el punto de vista entomológico — muy importante — por ser los áfidos sobre todo los más importantes agentes vectores de las enfermedades a virus, ha encontrado áreas en los Departamentos de Durazno y Rocha sumamente aceptables. Nosotros nos inclinamos por el Depto. de Rocha por reunir condiciones ecológicas más favorables y en cierta manera similares a la zona sudeste de la Provincia de Buenos Aires, gran productora de papa para semilla.

Estas zonas tienen un gran inconveniente y es la falta del elemento humano que conozca el manejo del cultivo de la papa, y la carencia de maquinaria, instalaciones, etc. para realizarlo. Consiguientemente la base de partida, para este tipo de realizaciones, deberá hacerse en otra área que cuente con esos elementos en cantidad y calidad, permitiendo una selección rigurosa. En esas condiciones estaría el Depto de San José, el mayor productor de papas en el país y el que reúne mayores condiciones de especialización en dicho cultivo.

Antes de seguir adelante con esta exposición, debemos expresar que conjuntamente con los problemas que aparejan la presencia de poblaciones de áfidos en las áreas productoras de semilla, hoy controlables por los insecticidas sitémicos, es necesario la instalación de cámaras frigoríficas, para mantener los stocks de semilla por un plazo dilatado de tiempo.

Como se ve estos tres factores tan importantes y tan ligados entre sí para la producción y mantenimiento de los stocks de semilla, ecológico, humano y conservación, momentáneamente difícil de reunirlos en una unidad armónica, hará que se sacrifique alguno de ellos y se tome como punto de partida para iniciación de los trabajos donde existe material humano capaz, instalaciones, maquinarías y conocimiento del manejo del cultivo.

Es decir que la primera etapa debe iniciarse en el Depto. de San José e ir de inmediato a la instalación de los frigoríficos. Refuerza lo expresado, además, la existencia desde hace unos años de un movimiento social muy importante para la creación de un Frigorífico Papero en el Departamento, llegándose a la formación de una cooperativa para la explotación del Frigorí-

fico. Es interesante destacar que en esos momentos existía otro movimiento paralelo con los mismos fines, que se llevaba a cabo ante la AID por la Dirección de Abastecimientos Agropecuarios. En el mismo se planteaba la erección de un frigorífico y colateralmente la instalación de industrias como la fabricación del puré y la producción de almidón de la papa.

Esto trajo aparejado la visita al país de técnicos altamente especializados que estudiaron la conservación de los tubérculos en el campo y las posibilidades de instalación de frigoríficos.

Resumiendo lo expresado, la producción de semillas y la instalación del primer frigorífico debe iniciarse en San José (se piensa construir 5 frigoríficos de capacidad de 2.000 toneladas cada uno). Paralelamente se debe ir a la preparación de material humano en otras zonas, Rocha por ejemplo. La misma presión que ejercerían otras industrias competitivas, en el futuro como *un ingenio azucarero, lograría que* un gran porcentaje de las áreas dedicadas a la producción de papas pasara a la producción de remolacha azucarera y naturalmente se promovería la creación de nuevas zonas paperas.

*Veamos ahora cuál debe ser la po-*lítica del Banco para la promoción de la producción de papa semilla en el país.

POLITICA CREDITICIA

En los planes del Ministerio de Ganadería y Agricultura se considera que la construcción de las plantas frigoríficas se podrá realizar con fondos provenientes de AID o con los recursos de la ley presupuestal. Los estudios realizados hasta el momento con los técnicos de AID encaran fundamentalmente el problema de la conservación de papa consumo, es decir que tomando como base los antigerminadores, se iría a la construcción en las chacras de pequeños silos a ventilación forzada y/o lugares de concentración con depósitos ya importantes, aislados de las temperaturas exteriores y que serían enfriados en horas de la noche, cuando las temperaturas son inferiores, por medio de potentes ventiladores — ya llegados al país —. Pero los problemas de conservación de la papa de consumo son diferentes a los de la conservación de semilla. Para estos últimos la temperatura ideal es de alrededor de los 2°7 a 3° y medio y esto es difícil de conseguir por la ventilación forzada, exceptuando los meses invernales. La papa de consumo requiere mayores temperaturas para evitar las consecuencias que traen apare*jado el desdoblamiento del almidón* en azúcares.

Volviendo a la producción de papa de semilla, el material básico, punto de partida, sería la siembra de semillas de las más altas calidades, "FOUNDATION SEED" *importadas del Hemisferio* norte. Este material puede tener tres multiplicaciones, en el país, sin decaer su faz productiva. La cosecha tendría lugar en el mes de abril-mayo y como en este proyecto se trata de reemplazar las continuas importaciones por la producción nacional, deberán ser conservados hasta la siembra venidera de verano. Evidentemente el productor no tiene los recursos económicos necesarios para mantener un stock tan grande de su producción por cerca de 8 meses, sin vender.

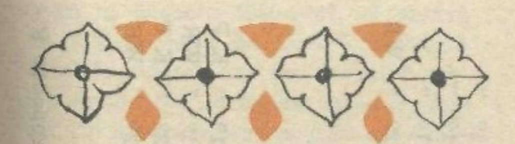
Es ahí donde se debe ejercer una primerísima acción decisiva del Banco de la República a través del crédito. El Banco concederá créditos a otras organizaciones del Estado (D.A.A.) o a Cooperativas de productores, préstamos con Warrants de la semilla depositada en frigoríficos hasta el momento de la venta.

La comercialización de la semilla se-

ria a través de la Dirección de Abastecimientos Agropecuarios. El proceso de certificación de la papa semilla y el control de la conservación frigorífica a cargo del Centro de Investigaciones.

En lo que respecta a la creación de áreas semilleras en aquellos Departamentos en que las condiciones ecológicas y fitosanitarias (escasez de agentes vectores de virosis) son favorables, la acción del Banco será decisiva. Como se ha expresado en estas áreas, potencialmente muy importantes para la producción de semillas de alta calidad, escasea o es nulo el elemento humano capacitado para la atención de dicho cultivo.

Será necesario que a través de los organismos técnicos del Ministerio de Ganadería, se haga una selección de productores, y se le proporcionen los recursos económicos necesarios para la producción, así como el asesoramiento permanente. En esta etapa es imprescindible que el Banco preste su apoyo crediticio para la compra de maquinaria e implementos, construcciones, semillas, fertilizantes, plaguicidas, etc.



MONTO DE LOS CREDITOS

El reemplazo gradual de las importaciones por la producción nacional, (aunque nunca será total la necesidad de ir "refrescando" el material inicial), hasta llegar al tope de las 10.000 toneladas de semilla, significa por lo menos sembrar 1.000 Hás más en la época de verano. Como es lógico, para hacer un control sanitario efectivo de las plantaciones — tres inspecciones, por lo menos — se requiere que los sembrados tengan una superficie mínima de 5 a 10 Hás., dándose preferencia a los de mayor extensión pues se supone que aquellos grandes productores, tienen por lo general equipos sanitarios más completos o permiten la acción en determinadas épocas de medios efectivos para la lucha de las plagas como son los tratamientos aéreos.

La elevación continua de los costos de producción hace previsible que ya para las próximas siembras se estime que el costo de producción de una hectárea de papas sobrepase los $ 80.000.— El monto de crédito estará en función de estos costos y no podrá ser menor del 80 % a un plazo máximo de 6 meses. La exigüedad del plazo está dada por la rápida comercialización que tendrá la cosecha de otoño.

El comprador de la cosecha será la Dirección de Abastecimientos quien la depositará en locales apropiados para su conservación, frigoríficos, hasta llegado el momento de la venta en el mes de diciembre.

Sintetizando las etapas, la acción conjunta de los distintos organismos intervinientes, B.R., D.A.A. y CIF en este proceso sería:

Estudio de las condiciones de los productores por parte de los Técnicos de D.A.A., CIF y B.R.

Firma del contrato de semillerista en la D.A.A.

Inspección de cultivos y certificación de las semillas por CIF.

Supervisión de los mismos por el B.R. y D.A.A.

Recibo de la semilla y pago por D.A.A. por intermedio del B.R. quien resarcirá de las sumas otorgadas en el crédito.

Control de la conservación frigorífica y clasificación para la venta por los 3 Organismos.

Venta de la semilla por D.A.A.

PLAN DE PRODUCCION DE SEMILLAS (DECENIO 1970 - 1979)

SIEMBRA DE OTOÑO

Año	Importaciones Estimadas	Producción Nacional	Cosecha Semilleros	Siembra primor Agosto	Conservación Frigorífica locales arrendados y/o oficiales	
1970	150.000 K-P	———	30.000 bl. 1º M.	———	30.000 bl. 1º M.	
	1.000 WR	———	8.000 " " "	7.000 bl. 1º M.	1.000 " " "	
1971	120.000 K-P	30.000 1º M. K-P	40.000 " " "	———	40.000 " " " K-P	Construcción 1er. Frigoríf.
		1.000 " " WR	8.000 " 2º "	7.000 " 2º M.	1.000 " 2º " WR	
1972	110.000 K-P	40.000 " " K-P	40.000 " 1º "	———	40.000 " 1º " K-P	
		1.000 2º "	8.000 " 3º "	8.000 " 3º M.	———	
1973	110.000 K-P	40.000 1º "	80.000 " 1º "	———	80.000 " 1º " K-P	
	1.000 WR		8.000 " 1º "	7.000 " 1º M.	1.000 " " " WR	
1974	70.000 K-P	80.000 1º "	80.000 " 1º "	———	80.000 " " " K-P	Construcción 2º Frigoríf.
		1.000 1º "	8.000 " 2º "	7.000 " 2º M.	1.000 " 2º " WR	
1975	70.000 K-P	80.000 1º "	120.000 " 1º "	———	120.000 " 1º " K-P	
		1.000 2º " WR	8.000 " 3º "	8.000 " 3º M.	———	
1976	30.000 K-P	120.000	120.000 " 1º "	———	120.000 " 1º " K-P	Construcción 3er. Frigoríf.
	1.000 WR	———	8.000 " 1º "	7.000 " 1º M.	500 " 1º " WR	
1977	30.000 K-P	120.000	150.000 " 1º "	———		
	500 WR	500	8.000 " 1º " WR	7.000 " 1º M.	150.000 " 1º " K-P	Construcción 4º Frigoríf.
1978			2º " WR	2º M.	1.000 " 1º " WR	
		150.000 1º " K-P	150.000 " 2º "	———	150.000 " 2º " K-P	
1979	-	1.000 1º " WR	8.000 " 2º "	7.000 " 2º M.	1.000 " 2º " WR	
		150.000 2º " K-P	150.000 " 3º "	———	150.000 " 3º " K-P	
		1.000 2º " WR	8.000 " 3º "	8.000 " 3º M.		

Interpretación de signos: K - Kennebec. P - Pontiac. WR - White Rose. M - Multiplicación. Bl. - Bolsas de 50 kgs.

Se han tomado 150.000 bls. como base, por ser aproximadamente las importaciones de los dos últimos años de papa semilla para las siembras de otoño. Los altos costos de la semilla redujeron sensiblemente las siembras con la papa semilla importada del Hemisferio norte y la Argentina. El plazo de un decenio lo hemos tomado para hacer visible los resultados, y teniendo en cuenta el proceso de formación de los semilleristas que se irán incorporando gradualmente al plan de producción de semillas.

Total semilla importada en el decenio (1970-79) — 692.500 bls. a U$S 5.00 precio promedio = U$S 3:476.500.00.

Con el régimen existente y siempre en la base de 150.000 bls. del Hemisferio norte para las siembras de otoño y 8.000 bls. de la República Argentina para las siembras de primavera se necesitarán 1:500.000 bls. a U$S 5.00 = U$S 7:500.000 y 80.000 bls. a U$S 5,87 (precio año 1968) = U$S 469.600.00 — Total: U$S 7:969.600.00.

Es decir que el país ahorraría en divisas, por concepto de compra de semilla en el decenio 1970-79, una suma de U$S 4:502.100.00.

En el decenio 1978-1987, el ahorro de divisas sería de U$S 8:058.760.00, estabilizándose para los decenios subsiguientes, con la lógica variación que imprimirían los precios y el área mayor sembrada.

Evidentemente los ahorros de divisas son mayores considerando que las siembras de otoño promedialmente, oscilaron en las 250.000 bls. a grandes números y que se realizaba en un 90 % con papas semillas importadas.

Si bien este aspecto es muy importante no lo es menos en su proyección social. El reemplazo, la limitación gradual de las importaciones, exigiría la siembra de 380 Hás. iniciales para llegar al final del decenio a los 1.500 Hás. Estas 1.500 Hás., serían adicionales a las siembras normales de otoño.

INDUSTRIALIZACION DE EXCEDENTES DE PAPA CONSUMO

La cosecha de primavera - verano, cuando es abundante, como ha acontecido en los 1965-66 y 1966-67 ha traído aparejado problemas en la comercialización. La presencia de grandes volúmenes de papas en el mercado trae como consecuencia la depreciación de las cosechas y el desánimo de los productores. La necesidad de vender, para poder cumplir con las obligaciones contraídas, la amenaza pendiente de la futura cosecha de otoño y los problemas de conservación, juegan un decisivo papel para que la comercialización se realice defectuosamente.

Desde el punto de vista técnico algunas de estas dificultades son en su mayor parte obviables y existe una experiencia local muy importante que afirma lo manifestado. En primer término, se ha demostrado fehacientemente que la conservación de importantes volúmenes de papas por medio de los antigerminadores es posible y es segura por un período dilatado de tiempo, manteniéndose al óptimo sus condiciones culinarias.

Aún así, suele ocurrir como pasó con la cosecha del año 1965-66, que volúmenes de consideración se perdieron totalmente, como consecuencia de una política errada por parte de la C. N. S. (no siendo la índole de este trabajo, el juzgar las medidas económicas seguidas hasta el momento en cuanto a la comercialización de papas, sino el de abrir ventanas hacia el futuro, nos limitaremos al estudio de las medidas técnico económicas de aprovechamiento industrial de los surplus de producción).

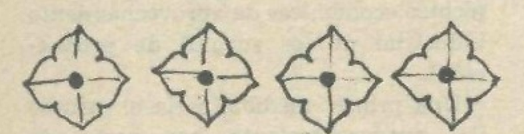
Una primer medida, sería el estudio del aprovechamiento por parte de

A.N.C.A.P., en su planta de alcoholes, de los sobrantes de papas. Esta planta ha sido diseñada para trabajar con cereales; por consiguiente la recepción y la industrialización no admiten en el presente más de 300 bls. diarias. No creemos que la readaptación sea muy onerosa. En el momento los costos de industrialización hacen imposible su utilización con papas. Baste decir que cuando se planteó a A.N.C.A.P. la cesión gratuita de grandes cantidades de papa para industrialización, ésta pretendía de que aparte de quedarse con el alcohol resultante, se le indemnizara económicamente por el procesamiento.

Otra medida que hemos impulsado a través de A.I.D., es la instalación de una industria de deshidratación de papas (fabricación de puré) y de obtención de almidón. Esto permitiría que en las épocas de gran abundancia se industrializara partes apreciables de las cosechas. La conservación sería poco onerosa, por un período dilatado de tiempo y con grandes posibilidades de colocación en Brasil, Argentina y Chile.

No conocemos si al cambiar las condiciones del Uruguay como país miembro de A.L.A.L.C., éstas permitan la exportación de papas al Brasil. Antes era dificultosa en el estado natural pero sí en la forma industrializada. De cualquier manera es una forma adecuada para regular la comercialización en épocas críticas y que puede ser de gran consumo popular habitualmente.

En cuanto a la producción de almidón, ésta toma como base aquellos lotes de papas muy deficientes, descartados por otro uso y de las cuales se obtiene un producto de superior calidad, de fácil venta.





CONSIDERACIONES FINALES

Nos hemos ocupado de la futura política crediticia del Banco de la República en la producción y mantenimiento de los stocks de papa-semilla en el país. Sólo a través de ella podrá tener vigencia lo expuesto.

Ahora comentaremos brevemente lo realizado por el Banco y sus posibles modificaciones —que aconsejamos— para promover y tecnificar el cultivo de la papa.

En términos generales, las fórmulas crediticias aplicadas, han dado un muy buen resultado. Existe actualmente una conciencia en el productor sobre el uso de fertilizantes y plaguicidas que no existía en un pasado muy próximo. Se ha tecnificado el cultivo de la papa y consiguientemente se han *mejorado los rendimientos. Lo mismo* aconteció con la conservación de papas con antigerminadores, establecido en los créditos con garantía de la cosecha. El hecho de que en los 2 últimos años el consumo se fuera abasteciendo con la producción del país, sin necesidad de importar, y que aún se hubieran realizado exportaciones, no es ajeno a dicha política crediticia y de asesoramiento.

Entendemos que las fórmulas que aplica el Banco, son efectivas, pero no concordamos con las limitaciones que se practican en los montos de las distintas etapas. Si la cantidad global que se aplica para el cultivo es insuficiente, se deben sacrificar rubros como pueden ser labores, cosechas, etc., pero deben mantenerse en su totalidad semillas, fertilizantes y plaguicidas. No *es técnico, ni razonable, establecer por*centajes en cada etapa. Además dentro del criterio de los créditos supervisados, es más fácil ejercer un control más estricto de las sumas otorgadas y su aplicación a los fines mencionados por medio de órdenes de entrega de los distintos elementos, semillas, fertilizantes, etc, como ya en parte se viene realizando.

En cuanto a las siembras de papas creemos que se debe estimular las plantaciones de verano y no las de primavera, exceptuando las zonas de primor del norte del país.

El productor debe producir su propia semilla para la siembra de primavera: forma segura de abatir los costos de producción. Es esta una siembra más económica, pues se aprovecha papas que no son aceptables para el consumo, (pequeñas, cortadas, deformadas) que requieren menos fertilizantes, cuando se realizan sobre el rastrojo de la cosecha anterior y por lo general menos tratamientos fitosanitarios.



GERMINABILIDAD DE LA SEMILLA PARA SIEMBRA



por la ING. AGR. MARTHA TRUJILLO

Todo agricultor sabe que, cuando decide realizar una siembra, es imprescindible contar con semilla de alto valor cultural, es decir de elevado porcentaje de germinación y de pureza.

Aquí nos referiremos exclusivamente a los problemas de la germinación y a sus elementos determinantes.

Es muy importante la etapa de la maduración botánica de la semilla y por consiguiente de la planta madre. En ese momento los factores climáticos desempeñan un papel preponderante. Si éstos se presentan anormales como ser exceso de lluvias, prolongadas sequías, temperaturas extemporáneas, etc., no se alcanzará una maduración normal y se obtendrá semilla de mala calidad con problemas en la posterior germinación.

En el momento de la cosecha y después en la subsiguiente maquinación o limpieza, entran en juego los factores de índole mecánica, siendo importantísimo la exacta regulación de la máquina cosechadora, de la clasificadora y en algunos casos de la escarificadora, para evitar el lesionar las envolturas y los embriones. Cuando esto sucede, es seguro que al comenzar la

germinación de la semilla, después de su siembra, aparecerá un alto porcentaje de gérmenes o plántulas anormalmente constituidos que no llegarán a convertirse en plantas adultas.

Si la semilla es guardada por un tiempo más o menos largo en espera de la época de ser sembrada, con frecuencia está expuesta por la inadecuada condición de los locales o galpones de almacenamiento a variaciones extremas de temperatura y humedad que producirán profundas alteraciones bioquímicas en sus componentes principales, trayendo como consecuencia la disminución o la anulación de la viabilidad del embrión. También en el almacenamiento, las semillas pueden ser atacadas por insectos específicos que dañan su integridad y por tanto su capacidad de germinar.

Otro factor muy importante, aunque no tan frecuente, puede afectar la germinación. Algunos curasemillas, fungicidas e insecticidas, por ejemplo el "Gamexane", aplicados en cantidades excesivas, provocan la aparición de numerosas plántulas anormales que con seguridad no llegarán al estado de plantas adultas.

Con frecuencia la semilla muy nueva a pesar de poseer todas las buenas condiciones intrínsecas, no germina bien. Esto suele suceder por ejemplo, con la semilla de avena. El motivo es que no ha alcanzado todavía su maduración fisiológica que se logra naturalmente en un período de evolución más o menos largo posterior a la cosecha.

Por último la semilla puede ser vieja, es decir haber sobrepasado el período específico determinado para cada especie, durante el cual alcanza su máxima facultad germinativa para después empezar a declinar.

Entonces, ¿cómo se puede saber si una semilla ha sorteado todos estos riesgos con éxito, y ha conservado intacto su potencial para producir una nueva planta sana y vigorosa? Aquí prestan su importante utilidad las pruebas de germinación realizables en laboratorios oficiales especializados.

El agricultor debe exigir al adquirir una semilla que el vendedor le informe con veracidad y con responsabilidad, cuál es la facultad germinativa de la misma en el momento de realizarse la transacción.

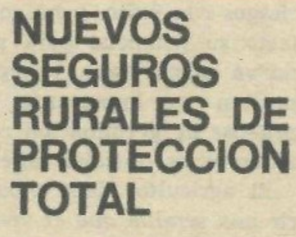
Cuando el mismo agricultor produce su semilla, es conveniente que antes de sembrarla, averigue su germinabilidad enviando a los laboratorios ya mencionados, una muestra representativa de la misma.

Si bien los análisis de germinación son pruebas aparentemente sencillas, requieren para ser bien realizadas y sobre todo convenientemente interpretadas, la experiencia y los conocimientos de un técnico especializado.

Impresión de la naturaleza en los hombres piadosos e irreligiosos. *Un hombre piadoso y completo debe ser para nosotros objeto de veneración; pero igualmente debe serlo un hombre completo sincera y enteramente irreligioso. Si, con estos últimos nos sentimos próximos a las altas cimas, donde nacen los caudalosos ríos, con los hombres piadosos nos creeríamos bajo árboles tranquilos y llenos de savia, de extensas sombras. NIETZSCHE.*

El vocablo español gitanos, *así como el inglés* gipsies, *el portugués* ciganos *y todos los demás* tsiganes, *zingari, zigeuners,* etc. *provienen de* egipcianos, *que así se titularon los gitanos al asomar a Europa. Origen fantástico, que constituye, por no variar, una mentira más de estos vagabundos personajes.*





Con pólizas que cubren el 100 % del valor de los animales y amplios planes cuidadosamente estudiados, entre los cuales el **Seguro de Certámenes Ganaderos** para machos y hembras de todas las razas, desde el momento de su embarque por ferrocarril o en camiones en su lugar de origen, hasta su regreso al mismo, si no han sido vendidos en el local de la Exposición.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

el algodón en el URUGUAY nuestro oro blanco

por el Ing. Ricardo Facundo Fernández

Ya en el siglo pasado, se comienza a considerar, en nuestro país, el cultivo del algodón como una producción *de alto interés industrial y el 6 de* junio de 1861 nuestros Poderes Públicos aprobaron una ley algodonera (todavía vigente, pero no reglamentada) por la cual se exoneraban "de contribución e impuestos creados o por crear las tierras que se destinen al cultivo del algodón". Una muestra de fibra de algodón uruguayo enviada a Inglaterra fue reconocida, dentro de su tipo, de superior calidad.

Contrariamente a lo ocurrido en otros países, el esfuerzo del Estado y de los particulares, para incorporar a nuestro agro la producción de la fibra industrial más importante del mundo y de mayor consumo, no ha sido objeto de la constante preocupación que merecía.

Después de un largo período, recién desde el año 1919 se efectuaron ensayos de cultivo de algodón en forma aislada, por la cátedra de Agricultura de la Facultad de Agronomía, donde siempre se sostuvo que era posible obtener buenos resultados de dicho cultivo.

Posteriormente, algunas industrias particulares como FUNSA Y PHUASA realizaron ensayos aunque siempre en escala reducida.

Desde el año 1947 hasta la fecha un grupo de particulares, alentados por el Estado y con el apoyo de las hilanderías nacionales han venido realizando cultivos de algodón en forma progresiva y sistemática, lo que permitió demostrar sin lugar a dudas que este cultivo puede desarrollarse en gran escala y con resultados halagadores, en todos los aspectos, en el país.

La experiencia realizada hasta el momento ha permitido, en primer lugar la obtención de la semilla más apta para nuestro país y la selección, tratamiento y aclimatación de esa semilla a las condiciones geológicas y climáticas de nuestro territorio. Se ha logrado además, mediante una labor paciente y permanente, el convencimiento y el entusiasmo de los pequeños agricultores con cuyo concurso fueron realizados los primeros ensayos, de modo que se puede decir que, en el momento actual, el algodón se encuentra impuesto como un cultivo apreciado por un gran número de ellos en el Uruguay.

La fibra obtenida es de excelente calidad, color y resistencia y de un largo aproximado de 29 mm, todo lo cual le permite competir con grandes ventajas con las fibras de algodón argentino, brasileño y paraguayo.

Las normas vigentes, establecen un régimen conveniente de libre producción, alentada y controlada por el Estado y apoyada por los industriales hilanderos.

VENTAJAS DEL CULTIVO DEL ALGODON

a) **Economía de divisas:** En este momento se está importando unas 10.000 toneladas de fibra de algodón por año por un valor de 9 millones de dólares aproximadamente. Esa erogación significa un monto muy importante para nuestro país en el que debido a la naturaleza y volumen de su producción, es necesario cuidar las divisas como verdadero oro en polvo. Resulta tan clara esta ventaja que podemos eximirnos de mayor comentario; basta decir por ejemplo que la producción de algodón nacional en el año 1963 fue de 660 toneladas que representaron el 11.9 % del consumo total de fibra en dicho año, ahorrando al país 600.000 dólares aproximadamente en un sólo año.

b) **Obtención de mayor rendimiento por há:** Considerando desde el punto de vista nacional y de la conveniencia del agricultor, la producción de algodón es altamente remunerativa. En efecto, el rendimiento de algodón en bruto por há es de alrededor de 900 kilos, equivalente a unos 300 kilos de fibra, lo que representa una economía de divisas por un valor de aproximadamente U$S 270, sin tomar en cuenta el valor de la semilla que se utiliza para la siembra y para la extracción de aceite comestible y torta. Ningún otro cultivo, ni producto agropecuario, representa para la economía nacional un valor de producción tan elevado, razón por la cual el algodón fue denominado en todos los países productores el "ORO BLANCO".

Desde el punto de vista del agricultor, el rendimiento se encuentra también en la misma proporción de ventaja. En efecto, recibe en forma totalmente gratuita: semilla, préstamo de maquinaria para la siembra, hormiguicidas y plaguicidas, bolsas para la co-



secha que se levanta de la chacra misma del agricultor, asesoramiento técnico durante todo el período del cultivo, y además de asegurarle, por compromiso, un precio mínimo para toda su producción, se le adelanta dinero cuando es necesario.

Resulta de todas estas *facilidades* que, en caso de pérdida total de la cosecha por razones climáticas, desgracia que puede ocurrir, el agricultor que no desembolsó nada, no tendrá que soportar sino la pérdida de su trabajo, ventaja enorme que no da ningún otro cultivo.

c) **Ventaja social:** El algodón es un cultivo ideal para pequeños agricultores y de tipo familiar. La importancia de la existencia del pequeño agricultor en el desarrollo de la producción *agrícola de un país es reconocida en* todo el mundo.

Sin embargo, en nuestro país, el pequeño agricultor está casi desamparado con los cultivos corrientes, por el poco rendimiento de los mismos o sino por la inversión que le exigen. El cultivo del algodón le permite con SOLAMENTE su atención personal y la de sus familiares, realizada en las pequeñas superficies que posee, obtener una importante remuneración, ayudando así en resolver el problema del minifundio, y de la emigración cada vez mayor del campo hacia la ciudad.

d) **Solución de problemas agrarios y sociales *fundamentales:*** *Uno de los* problemas esenciales de nuestro país es el aprovechamiento de las tierras pobres que rodean algunas ciudades del interior, ocupadas por una cantidad de pequeños agricultores.

Una comisión especial nombrada por el Poder Ejecutivo en el año 1951 señalaba que "estas tierras, especialmente los suelos de areniscas de Tacuarembó, los alrededores de Rivera y de la ciudad de Artigas (y podríamos agregar una larga lista a esta enume*ración), son* tierras que *no son* aptas para cultivos de invierno y que sólo admiten cultivos carpidos de verano siempre que no sean muy exigentes en cuanto a su fertilidad"...

Hasta el momento los cultivos de verano realizados en el país son: el maíz, el girasol y el maní. Los tres son de las mismas características: produ-



cen granos y tienen raíces superficiales. El algodón, en cambio, produce además de semillas, fibra y tiene raíces profundas, lo que hace un cultivo ideal para rotar con los antes nombrados. Además, por la profundidad de sus raíces, ha demostrado ser el más resistente a la sequía entre todos los cultivos de verano, experiencia mundial, pero que hemos podido comprobar en nuestro propio país donde en algunos veranos, en ciertas regiones, ha sido el único que ha subsistido, salvándose la economía del agricultor mediante alguna hectárea dedicada al algodón.

e) **Ventajas accesorias que produce el cultivo del algodón:** Resulta indiscutible que la producción de algodón en gran escala en el país, además de las ventajas enumeradas, tiene otras, accesorias pero de gran importancia, de los subproductos del algodón. El algodón es el cultivo que produce la mayor parte del aceite comestible del mundo, aceite de buena calidad similar al del girasol. Asimismo se produce como subproducto las tortas (expeller) empleadas en la alimentación de los animales.

La producción de algodón en gran escala entonces, determinará además la ocupación de un gran número de personal agrícola, industrial y de transporte.

En nuestro continente, la Argentina, el Brasil y el Paraguay, entre otros, han gastado sumas varias veces millonarias y han creado importantes organizaciones con el fin de imponer el cultivo del algodón, y los resultados finales han sido tan promisorios que la República Argentina se basta a sí misma, Brasil ocupa el quinto lugar de producción mundial de algodón y el Paraguay exporta algodón. En el Uruguay se ha demostrado en virtud de los ensayos y plantaciones realizados en forma sistemática y continuada en los últimos veinte años que nuestras tierras y nuestro clima son aptos para el cultivo del algodón, produciéndose rendimientos muy halagadores y remunerativos.

Es necesario fomentar y apoyar el cultivo del algodón en nuestro campo, significando una pérdida para el país que, por falta de apoyo se deje de plantar algodón, cuando las ventajas que brinda hablan por sí solas.

Ha llamado la atención los precios que en remates públicos y ventas particulares lograron últimamente los ejemplares de la raza Jersey. Esos precios adquieren aún más significación si se les compara con los que se obtenían respecto a las demás razas en *épocas no muy lejanas.*

Quienes están vinculados a la raza han podido apreciar que el público en *general tiene ahora conocimiento* acabado de las virtudes de estos animales, los que eran considerados hasta hace poco el "bicho raro" de las exposiciones.

A propósito de éstas, cabe destacar como un dato muy significativo, que el número de ejemplares presentados es cada vez más crecido y que si bien este año no pudo apreciarse ese ritmo ascendente, ello se debió a las condiciones climáticas adversas de pública notoriedad.

por Walter Bauzá Friling

Perspectivas del Jersey en el Uruguay

DIFUSION EN EL MUNDO Y CARACTERISTICAS DE LA RAZA

La raza Jersey surgió en la isla del *Canal de la Mancha que le otorga su* nombre, debido a una selección orientada hacia el logro de un animal exclusivamente lechero y proveedor de leche de alta calidad. Es una raza establecida desde hace muchísimos años, siendo su registro (Herd Book) el más antiguo del mundo, al punto que data *del año 1866.*

Actualmente es de las razas más difundidas en el orbe, caracterizándose *por su eficiencia productiva en todas* las latitudes. En Nueva Zelandia, país que a los uruguayos se nos pone como ejemplo de productividad constantemente, más del 80 % del ganado de ordeñe es Jersey y su producción de leche y grasa butirométrica por hectá-

rea, es cuatro veces mayor que la nuestra.

Es importante su número en su país de origen; Inglaterra, EE. UU., Canadá y últimamente también en Alemania y Japón; vale decir en lugares en que la lechería es explotada en forma muy intensiva y donde se ejercen rigurosos controles de costo y mercado.

Su resistencia a los climas más adversos está comprobada. Prueba evidente de su adaptabilidad a distintos medios lo da el hecho de que los ejemplares que alcanzaron los records más altos se encuentran en lugares con clima casi opuesto; tales son los casos de Marlu Milady Fashion y Compatriota Dandy, que sobrepasaron la barrera de las 26.000 libras de leche y 1.200 de grasa, al norte de Estados Unidos la primera y en Costa Rica la segunda.

POSIBILIDADES DE FUTURO EN EL URUGUAY

Por lo expuesto anteriormente creemos que no sería ninguna aventura zootécnica la explotación lechera con dichos animales y no es exagerado pensar que tendría gran suceso tanto dentro como fuera de la Cuenca Lechera.

La mayoría de los tambos remitentes a Conaprole tienen como rasgo común el ser de pequeña extensión y por ello necesitan para ser redituables una buena producción por hectárea. La vaca Jersey, en experiencias comparativas realizadas con otras razas lecheras, ha resultado ser la más eficaz en ese sentido; además las últimas crisis climáticas y forrajeras que debió soportar la Cuenca no hubieran tenido un resultado tan nefasto de haberse contado con animales de una menor ración de mantenimiento como lo es el que nos ocupa.

Pero es fuera de la Cuenca Lechera donde le vemos las posibilidades firmes e inmediatas al ganado Jersey y a las cruzas que con él se hagan. Es en este aspecto que desearíamos ser más detallistas.

Las especiales características de la leche producida por estas vacas aumenta las posibilidades de explotación lechera a todo el país, aun en aquellos lugares lejos de centros poblados donde la venta de leche fresca sería imposible.

El alto tenor graso (más de un 5 %) y el mayor contenido de sólidos no grasos, hacen que el litro de leche Jersey vendido en forma de crema, de manteca, o de queso, más el aprovechamiento que del suero resultante de esos procesos puede hacerse como alimento de cerdos, alcance un precio muy alto.

A continuación daremos algunos ejemplos con cifras vigentes al 31 de octubre de 1968:

Conaprole paga $ 270.00 por kilogramo de grasa butirométrica (crema de primera) puesta en Montevideo; esto significaría por el porcentaje graso de la leche Jersey, un precio de $ 13.50, teniendo en cuenta sólo este renglón. Pero con la leche descremada resultante se pueden hacer varios tipos de quesos, y además se puede aprovechar el suero resultante de esos procesos en la alimentación de cerdos. De lo expuesto resulta que se puede obtener un precio por litro muy similar al que promedialmente paga Conaprole en la leche para consumo.

Pero la ventaja no radica sólo en el precio de venta que el litro de leche Jersey puede alcanzar en cualquier punto del País, sino en los gastos menores que representa el venderlo industrializado en la forma referida.

Veremos cómo se manifiesta la economía en distintos aspectos:

a) **Transporte.** Debido a que la crema es la concentración de un volumen *muy superior de leche, el costo* del transporte de 1 litro de leche en esta forma se reduce de 12 a 15 veces. En este aspecto debemos agregar que AFE tiene fletes muy ventajosos que incluye el del tarro vacío que retorna.

b) **Cuota.** Este derecho que debe adquirirse en el caso de la leche (y que incide tanto sobre el costo) no se exige para la crema. Este régimen faculta a los productores de crema para hacer una explotación estacional aprovechando aquellas épocas del año en que es más fácil y barato producir.



c) **Conservación.** Durante el verano quienes producen leche para consumo *tienen pérdidas frecuentes, ya* que el período que media entre el ordeño y la recepción en la usina pasteurizadora conspira contra las condiciones en que el producto debe llegar a *la misma. Tal problema no se* suscita cuando la leche se procesa en el propio establecimiento. La crema se conserva varios días en condiciones ambientales; lo peor que puede suceder es que sea considerada una crema de segunda; en ese caso su precio es de $ 240. En cuanto a los quesos, hay *variedades que se conservan por meses.*

d) **Costo de los campos.** *Aquí se* verifica otra economía si se considera que el precio de los campos promedialmente es más alto en la zona de la Cuenca Lechera que el que se dedica a ganadería en el resto del País.

e) **Cobro.** Conaprole paga la crema quincenalmente, mientras que la leche aunque se paga todos los meses, lo que se percibe es lo correspondiente a una liquidación que dista 2 ó 3 meses de la fecha de pago.

Aparte de los nombrados, hay infinidad de otros factores de ahorro de *dinero menos significativos si se* toman en cuenta independientemente, pero que han de pesar mucho al cabo de un año de explotación y tomados en conjunto.

Todo cuanto hemos señalado referente a las cualidades de la raza y sus grandes *posibilidades de aplicación,* hacen pensar que quienes están tan entusiasmados en la crianza de Jersey, cada vez van a estar más acompañados.

LA OPERACION CESAREA EN LA VACA UNA OPERACION DE RUTINA EN EL MEDIO RURAL

por el Dr. LUIS BARTZABAL

En múltiples oportunidades el veterinario es llamado a asistir vacas o vaquillonas en el momento del parto.

Las circunstancias que rodean al llamado que se hace al profesional, son siempre las mismas: el animal inició el período de expulsión lo que es visible por los esfuerzos que realiza, los que se prolongan sin el alumbramiento.

Lo que varía es el procedimiento seguido a partir de este momento; muchas veces se llama al veterinario inmediatamente, pero en otras se pide la intervención de prácticos, gente que se considera entendida en parte, y luego del fracaso de ellos se recurre recién al técnico.

Ahora bien, ¿cuáles son los factores que originan la distocia del parto, es decir que él no sea normal? Generalmente es debido a la incorrecta posición del ternero en el útero materno y a su disposición frente al canal vaginal, lo que no resulta fácil corregir frente a los esfuerzos expulsivos de la vaca.

Otras veces se trata de vaquillonas muy jóvenes (sin fuerza) que no pueden por sí solas expulsar el feto, o por el contrario de madres que han engendrado un ternero demasiado grande, lo que hace que sea dificultosa la expulsión.

Inclusive existen otros factores derivados de enfermedades adquiridas o defectos congénitos.

Planteados así los hechos el técnico frente al enfermo tiene que discernir qué tratamiento considera más adecuado para el caso.

1er. Procedimiento. — Si mediante la corrección de los defectos en cuanto a posición, en algunos casos después de realizadas las anestesias convenientes, se procede a realizar el parto y ello es suficiente.

2do. Procedimiento. — En muchos casos frente al estado en sí de la vaca y las condiciones del feto es decir si está vivo, o por el contrario muerto, no permite ello por desubicación de un radio óseo, el parto, se procede a la fetotonía es decir a seccionar en varios trozos el cuerpo dentro del útero materno con un instrumento especial llamado fetótono. Se puede optar por este procedimiento en caso de que el ternero esté vivo y su valor económicamente hablando es prácticamente nulo.

3er. Procedimiento. — Este procedimiento es el que en realidad motiva este trabajo y es prácticamente una medida heroica pero cuya constante aplicación nos ha hecho llegar a tener gran fe en ella y por ende han sido muchísimos los casos en que hemos realizado **cesáreas** en vacas o vaquillonas.

Es una operación seria, pero la que según las condiciones en que se encuentra la parturienta, las condiciones ambientales que la rodea y muy importante, la experiencia nos lo ha dicho, la edad de la misma, (si es joven hay muchas más posibilidades).

Quien esto escribe ha intervenido en partos donde el feto en total estado de putrefacción perdía el pelo, estaba monstruosamente hinchado, y el olor que despedía la vaca era de tal intensidad que nubes de moscas rodeaban la enferma.

En otros casos el ternero a medio salir había sido "comido" por los perros lo que demuestra en las condiciones en que estaba alojado y cuidado el animal en cuestión.

Conveniente es recalcar que generalmente la intervención del profesional ha sido precedida por el práctico o el mismo propietario que ha agotado recursos, tales como prender el ternero a la cincha de un caballo, o a un tractor, lo que si logra el objeto de sacar el feto, es con gravísimo riesgo para la madre y ni que decir para el hijo.

Cuando esto no ocurre, y el técnico se ve en la necesidad de realizar una cesárea, intervención que es en sí, relativamente sencilla, sin mayores hemorragias y si se evitan las consecuencias de infecciones, etc., es de una recuperación rápida, y el problema ma-



yor está representado por la postración que puede ser consecuencia de todo lo que hemos relatado líneas arriba.

Se aborda al animal en decúbito lado derecho, a un través de mano aproximadamente sobre la vena mamaria, luego de haber hecho una preanestesia y una anestesia local en la zona a intervenir. En muchos casos es muy conveniente una anestesia epidural [1] (inyectada en el canal medular entre la 2ª y 3ª vértebras sacras) con la que se obtiene una zona amplia sin reacciones dolorosas.

1 ¿Meninges? ¿Cómo?

Luego se afeita toda la zona desde el pliegue de la babilla hasta la región umbilical y se procede a la sección propiamente dicha que es de la piel, luego de los planos musculares y peritoneo, para entrar en la cavidad peritoneal donde con una sencilla palpación se ubica el útero y dentro de éste generalmente las extremidades posteriores del feto. En oportunidades el numen o panza hace aparición en el campo operatorio y por estar repleto o con gases, complica la situación pero se interviene, se obtiene la evacuación de parte de material del mismo y se sutura con sutura doble perforante y perforada, para nuevamente volver a introducir el órgano dentro de la cavidad abdominal.

Luego de realizada la intervención de la pared muscular del útero y tratando en lo posible de hacer aflorar los labios de la sección de útero para evitar que el líquido uterino, en la mayoría de estas circunstancias purulento, riegue la cavidad peritoneal y por lo tanto infecte y complique la intervención.

Para todo ello, manteniendo en lo posible las paredes uterinas fuertemente sostenidas por fuera de las abdominales, se procede al tironeo suave y moderado del feto, ayudado desde el exterior con un propulsor por vía vaginal o simplemente la mano.

Retirado el feto, conviene hacer con la mano una limpieza de las paredes interiores uterinas, lavado inclusive con desinfectantes en abundancia **Espadol, Aseptol, Rodalón** en agua tibia. Conviene dejar dentro del útero antibióticos bajo la forma de óvulos, etc., de los cuales aconsejamos los de aureomicina, tetraciclina, penicilina, cloramfenicol, etc.

También luego de realizadas las dos suturas del útero conviene que se deposite en la cavidad peritoneal cantidad suficiente de antibióticos y se realizan *las suturas musculares* en los distintos planos, para luego realizar la sutura de la piel.

El hilo usado para las suturas normalmente es hilo de algodón o según los casos cat-gut cuando justifican una erogación mayor las circunstancias.

Posteriormente se trata de que la vaca vuelva a quedar echada, y como precaución que estimamos beneficiosa no se administra agua para beber hasta las 24 horas y posteriormente se da *en pequeñas cantidades, hasta normalizarse* tres días después de realizado el acto operatorio. Durante este período la administración de antibióticos inyectables tiene que hacerse regularmente.

La mayor parte de las veces y cuando como es lógico los factores adversos descritos no lo han sido tanto, la operación es un éxito, tanto como que la vaca a los 4 ó 5 días ya se echa y levanta normalmente alimentándose en la misma forma.

Esta pequeña reseña tiene el mérito de ser el fruto del trabajo de campo y la experiencia vivida por el suscrito en el medio rural adverso en muchos aspectos y tiene por finalidad simplemente hacer conocer una técnica que da en su aplicación muchas satisfacciones.

ALGUNOS ASPECTOS DE BRUCELOSIS BOVINA

por el Dr.
Raúl Casas Olascoaga

Jefe de Departamento - Instituto de Ciencias Microbiológicas - Facultad de Veterinaria
Secretario Técnico - Dirección Sanidad Animal - M. G. A.

La Brucelosis es una enfermedad infecciosa, generalmente de curso crónico y que afecta primariamente al bovino, cabra y cerdo y secundariamente a otras especies animales y al hombre.

Es causada por bacterias denominadas Brucellas que presentan tres tipos principales: Brucella abortus que ocasiona más comúnmente enfermedad en los vacunos; Brucella suis en el cerdo y Brucella melitensis en los caprinos. Pueden ocurrir infecciones cruzadas con cualquiera de estos tres tipos de Brucellas en todos los animales domésticos y en el hombre. Existe otro tipo de Brucella que afecta al ovino, es la Brucella ovis (Buddle) que causa la epididimitis en los carneros y abortos en las ovejas. La Brucella ovis está presente en el Uruguay causando las enfermedades antes mencionadas pero por tratarse de una bacteria que difiere en muchos aspectos de las anteriormente citadas, no la incluimos en este artículo. Brucella abortus puede presentarse en el caballo, perro, hombre y otras especies. En el caballo causa a veces, el mal de cruz.

En los vacunos la enfermedad se conoce también como Enfermedad de Bang o Aborto contagioso.

En el Uruguay no están presentes Br. suis y melitensis pero existe Brucella abortus y por lo tanto la mayor importancia de la Brucelosis se sitúa en el ovino y dentro de esta especie en las razas de leche, mientras que en los bovinos de carne la incidencia es menor.

En 1959 realizamos con N. Magallanes y R. Alvarez en el Laboratorio de Biología Animal "Dr. Miguel C. Rubino", una encuesta sobre la totalidad de los tarros de leche (9.478 tarros de 30 litros cada uno) que llegaban a las usinas de Conaprole Nº 1 y Nº 2, con la prueba del anillo para leche (Prueba ABR) y procedente de 1.874 establecimientos, obteniendo 65.7 % de establecimientos positivos; 7.83 dudosos y 26.4 negativos.

Debido a la alta difusión de la enfermedad fue establecida la lucha contra la Brucelosis bovina por la ley Nº 12.937 comenzando su aplicación a partir del 1º de enero de 1964.

CAUSAS DE LAS PERDIDAS ECONOMICAS OCASIONADAS POR LA BRUCELOSIS BOVINA

Esta enfermedad provoca pérdidas económicas muy importantes derivadas de su acción patógena que determina:

a) Expulsión prematura del feto (aborto).

b) Nacimiento de terneros débiles.

c) Disminución de la fertilidad en el macho y en la hembra. En la hembra por infecciones secundarias de los órganos genitales, retención de placenta, etc.
Aparición de esterilidad temporal o permanente. Se ha determinado que una de cada cinco vacas que aborta queda estéril.
En el toro por lesiones en los órganos genitales que pueden provocar disminución de la fertilidad y esterilidad temporal o permanente.

d) Interferencia con los períodos estacionales más indicados para el nacimiento de los terneros (1 vaca normal produce un ternero cada 12 meses; una vaca con brucelosis un ternero cada 20 meses).
Las causas mencionadas en los numerales a, b, c y d, afectan directamente al procreo. La presencia de Brucelosis en un establecimiento puede disminuirlo hasta un 40 %, especialmente en el período inicial de la infección del rodeo.

e) Disminución de la producción de leche que se estima en un 20 %, debido fundamentalmente a la reducción o ausencia del efecto estimulante de un parto normal y por las lesiones ocasionadas en los tejidos secretores de leche (mastitis).

f) Depreciación del valor comercial de los animales infectados.

g) Pérdida de animales de alto valor zootécnico.

h) Gastos por reposición de alrededor del 30 % de los animales.

i) Gastos veterinarios (por pruebas serológicas, vacunación, tratamiento individual de metritis, mastitis, bursitis, artritis, etc.).

Desde el punto de vista del bienestar general, la Brucelosis ocasiona pérdidas de las proteínas animales de mayor valor nutritivo, (carne y leche).

Thompson manteniendo un rodeo infectado y un rodeo lechero negativo calculó que el costo era un 37 % menor en la unidad negativa.

Además de las pérdidas económicas causadas en la industria pecuaria, la Brucelosis tiene su repercusión sobre la salud pública.

En efecto, se trata de una zoonosis, es decir una enfermedad de los animales transmisible al hombre. En éste se conoce como Brucelosis o Fiebre ondulante; en la mayoría de los casos es accidente individual vinculado estrechamente con la ocupación o profesión (obreros de frigoríficos y mataderos, carnicerías, usinas de lechería, peones de establecimientos rurales, especialmente de tambos), veterinarios, laboratoristas (que trabajan con Brucellas virulentas).

En el hombre provoca cuadros clínicos de distinta intensidad que pueden ser graves y pasar a la cronocidad, determinando incapacidad física por trastornos temporales o permanentes. El cuadro clínico a menudo es insidioso intercalado con períodos de mejoría; la mortalidad es muy baja. Es una enfermedad debilitante, incapacitante y de larga duración con muertes ocasionales.

Muchas veces persiste la infección sin presentar síntomas clínicos, es decir bajo forma inaparente; son individuos que presentan reacciones serológicas positivas debido a que han contactado con la Brucella.

La Brucella puede localizarse en la columna vertebral ya en la forma aguda o más comúnmente en la etapa crónica de la enfermedad. Aparecen entonces síntomas clínicos de sufrimiento lumbar.

Transmisión

En el bovino la infección ocurre generalmente por el tubo digestivo, como también por la vagina, piel y conjuntiva ocular.

El consumo de alimentos y agua contaminadas con Brucella es el mayor factor de la difusión de la enfermedad.

Los animales se infectan por la ingestión de alimentos y agua contaminadas; por el contacto directo con los fetos abortados, la placenta, los exudados de vacas enfermas; la leche cruda infectada usada en la alimentación de ellos, etc. El polvo y los insectos (moscas especialmente), pueden transportar mecánicamente las Brucellas, al igual que el calzado y vestimentas del hombre.

También puede transmitirse por el toro, pero no tiene éste, como trasmisor tanta importancia como el cerdo en la difusión de la Brucelosis en los suinos.

Las vacas pueden contagiarse a través de la vagina por toros infectados y excretores de Brucella en el semen, ya sea por monta natural o por inseminación artificial. El toro es más peligroso en las primeras etapas de la enfermedad en donde eliminaría mayor número de Brucellas, mientras que en los casos crónicos la excreción sería muy reducida o nula. Sin embargo Manthei, comprobó que muchos toros eliminan Brucellas durante largo tiempo. Parece que es necesario un gran número de Brucellas para transmitir la enfermedad por vía vaginal.

La prevención de la Brucelosis del hombre depende directamente del control y erradicación en los animales. Ellos actúan como reservorios de la infección y como medios de transmisión al hombre.

En el hombre la infección puede adquirirse a través de la piel, especialmente cuando hay heridas, escoriaciones; por la conjuntiva ocular (contacto con fetos, placentas, exudados genitales de animales enfermos); por ingestión de leche cruda o subproductos (manteca, queso, cremas) elaborados con leche cruda infectada; inhalación o inoculación. Todos los productos de lechería preparados con leche cruda procedentes de animales brucelosos son potencialmente peligrosos. Es raro el contagio interhumano, usualmente no se transmite de una persona a otra, aún cuando se han descripto casos.

En los obreros de frigoríficos, mataderos, carnicerías, la infección se produce por contacto con vísceras, carnes, ganglios linfáticos, etc., infectados con Brucella.

El contacto con materiales infectados, como fetos abortados, placentas, exudados, etc., es frecuente en los trabajadores del campo y en los veterinarios. También se producen casos en el personal de laboratorios que trabajan, especialmente con Brucellas virulentas (cultivos, animales de laboratorio). Otra forma de infección, es por inoculación accidental, como sucede frecuentemente con la vacuna de Brucella abortus Cepa 19.

Los casos de verdadera enfermedad son escasos frente al número de contactados. Para que la enfermedad clínica se desarrolle se necesita contacto estrecho con el foco de infección y una dosis elevada de Brucellas patógenas.

Los grupos humanos más expuestos son: 1º obreros de mataderos y frigoríficos, veterinarios, laboratoristas; 2º la población que ingiere leche cruda

SUSCEPTIBILIDAD DE ALGUNAS ESPECIES ANIMALES Y EL HOMBRE PARA LA INFECCION POR BRUCELLAS

Especie Animal	Brucella abortus ×	Brucella suis ××	Brucella meldenasis ××
Bovino	×××	+	+
Cerdo	±	× ××	++
Cabra	+	+	+++
Ovinos	+	+	+
Caballos	++	+	+
Hombre	++	++	++
Perro	±	±	±
Gato	±	±	±

× Presente en el Uruguay
××× No se encuentran en el Uruguay, exóticas
+++= Muy susceptible
××= Susceptible
+= Susceptibilidad media o baja
±= Poco susceptible o no susceptible

y los productos derivados (queso, manteca, crema) en las áreas donde existe mayor incidencia de Brucelosis animal.

En el bovino la Brucella abortus afecta principalmente la vaquillona de primera parición.

Las vacas y vaquillonas preñadas son los medios por los cuales la Brucelosis se perpetúa. Las Brucellas tienen predilección para su desarrollo por el tejido placentario de las hembras en gestación.

Los terneros son poco susceptibles hasta que alcanzan la madurez sexual, a partir de ese momento puede enfermar cualquier animal, no inmunizado.

El período de incubación, es decir desde la penetración de la Brucella en el organismo del huésped hasta la aparición de los síntomas clínicos, varía desde 2 semanas hasta 6 meses.

En los vacunos infectados la Brucella pasa a la sangre (bacteriemia) y persiste comúnmente por varios meses. La enfermedad se hace crónica y la bacteriemia decrece, pero reaparece intermitentemente en 5 a 10 % de los animales por lo menos durante dos años, reapareciendo a veces, en las siguientes pariciones.

El aborto puede ocurrir en el 4º o 5º mes de la preñez, pero más comúnmente sucede durante el 7º u 8º mes. El aborto temprano o tardío depende del estado de la preñez al infectarse la vaca; de la dosis y patogenecidad de la Brucella o de la resistencia del

animal infectado. En un animal sano y no vacunado si se infecta con gran número de Brucellas patógenas, el aborto puede aparecer más tempranamente, a veces en la mitad de la gestación. En cambio en los rodeos con Brucelosis crónicas los abortos son generalmente tardíos, a menudo nace el ternero, pero es débil y en la vaca hay frecuente retención de la placenta.

Luego del aborto o del parto, hay eliminación de Brucellas al exterior por semanas y aun meses.

En los animales preñados los sitios de predilección donde se localizan las *Brucellas son: útero, donde se multiplican* principalmente en los cotiledones, ubre y ganglios linfáticos. También en el bazo e hígado.

Los animales infectados pueden eliminar Brucellas por la leche y calostro en los primeros días después del parto y además hay eliminación intermitente a través de la ubre.

A veces las vacas brucelosas pueden expulsar Brucellas por la leche durante semanas, meses o años. El porcentaje de vacas infectadas, que eliminan Brucellas, varía de 15 a 35 %. Un porcentaje relativamente alto de animales desarrolla infección de la ubre, manteniéndose portadores por vida.

En los animales vacunados con cepa 19 y que se han infectado, la eliminación de Brucellas está marcadamente disminuida.

En el toro están afectados comúnmente los órganos genitales: vesículas seminales, testículos, epidídimos.

Antes de llegar a la madurez sexual los órganos genitales raramente se infectan. La infección de terneros es transitoria; raramente permanente. Cuando los terneros se alimentan con leche cruda infectada las Brucellas pueden encontrarse en el canal digestivo y en los ganglios linfáticos, pero al cesar la ingestión de alimento contaminado, las Brucellas desaparecen.

En rodeos que nunca han tenido Bru*celosis y que no han sido vacunados* la infección tiene un carácter muy activo pudiendo provocar hasta 50 % de abortos, fenómeno que se conoce como "Racha de abortos"; pero generalmente la infección difunde lentamente con un 30 % de abortos al cabo de un año, luego los abortos disminuyen, la enfermedad se estabiliza hasta que nuevas generaciones de animales susceptibles se hacen presentes.

VIAS DE ELIMINACION DE LAS BRUCELLAS DEL ANIMAL ENFERMO

La Brucelosis del bovino es primariamente una enfermedad del útero, placenta y glándulas mamarias.

Las Brucellas se eliminan por:
Exudados genitales;
membranas fetales;
fetos;
leche y calostro;
orina y heces;
líquido seminal y semen.

Los terneros nacidos de madres brucelosas eliminan Brucellas hasta por 30 días.

RESISTENCIA DE LAS BRUCELLAS FUERA DEL ORGANISMO ANIMAL

Desde 1930 se ha comprobado la resistencia y sobrevivencia de las Brucellas en el exterior en materiales procedentes de animales excretores: líquido uterino, membranas fetales, fetos expulsados antes de tiempo, leche, orina, heces, sangre, carnes, órganos.

Así como también en aguas estancadas y corrientes, en el suelo y los lugares de estabulamiento de los animales (galpones, establos).

Esa supervivencia está en función de diversos factores: temperatura, iluminación solar, humedad.

En el suelo expuestos a la luz solar resisten	4 ½ horas
En el polvo	6 semanas
En el suelo a la sombra y el agua	10 semanas
Desecadas lentamente en el suelo	37 días
En fetos abortados durante tiempo frío	75 días
En heces de bovinos desecadas lentamente en la oscuridad	120 días
En el establo o galpón a la sombra	34 días

MEDIDAS DE LUCHA CONTRA LA BRUCELOSIS

La ley Nº 12.937 de lucha contra la Brucelosis bovina y los decretos reglamentarios correspondientes establecen la obligatoriedad de vacunación de todas las terneras entre los 3 y 8 meses de edad.

La vacunación obligatoria con la Cepa 19 en las terneras se inició el 1º de enero de 1964, aplicándose durante 1964: 701.744 dosis; en 1965: 547.443 dosis; en 1966: 544.272 dosis y en 1967: 618.223 dosis. La ley establece, además, que luego de 7 años de iniciada la vacunación se procederá a realizar pruebas serológicas y a eliminar los animales reaccionantes.

El efecto máximo de la vacunación se conseguirá mediante una prueba diagnóstica adecuada y la eliminación de animales reaccionantes.

Es preciso determinar todas las fuentes de infección, si se desea luchar efectivamente, contra esta enfermedad.

Es necesario adoptar una serie de medidas zoosanitarias, ya que la Brucelosis se caracteriza por la multiplicidad de medios de propagación. Hay que tener en cuenta la evolución frecuentemente asintomática en los bovinos, ovinos, caprinos y porcinos y la existencia de animales portadores durante largos períodos; la gran estabilidad del agente patógeno en el medio exterior; la receptividad a la infección de diferentes especies de animales salvajes; el rol de vectores, que cumplen los insectos, especialmente las garrapatas.

Las Brucellas pueden persistir por más de dos años en el organismo de las garrapatas, pudiendo éstas potencialmente transmitir la enfermedad.

Los animales salvajes son también reservorios de las Brucellas mencionándose especialmente las liebres, ratas, etc.

El conjunto de medidas zoosanitarias aplicables en la Brucelosis son:

1) Pruebas serológicas repetidas; aislamiento o eliminación por sacrificio (envío al matadero) de los animales reaccionantes.
2) Restricción y control en la entrada de animales de otras procedencias.
3) Desinfección minuciosa de los establos, galpones, indumentaria de trabajo (desinfección con solución de soda al 2 %, durante 30 minutos; con vapores de formol; con cloramina al 1 % durante 3 horas).
4) Desinfección biotérmica del estiércol.
5) Desinfección de los recipientes, pezoneras y utensilios empleados en el ordeño y en la manipulación de la leche (empleo de hipoclorito de sodio; hipoclorito de calcio).

6) Pasteurización de la leche y cuando no fuera posible, hervido de ella.
7) Desinsectación y desratización (lucha contra moscas y roedores).
8) Balneación sistemática en las zonas de garrapata.
9) Desinfección de cueros y pieles de animales brucelosos (se emplea cloruro de sodio al cual se le agrega fluorsilicato de sodio al 7 ‰, sulfato de cobre o alumbre de potasio y bicromato de potasio).
   El método es simple y la desinfección se cumple en 20 horas.
10) Eliminación de fetos y placentas por incineración, enterramiento, o tratamiento cubriendo con cal viva.
11) *Blanqueo de locales, limpieza* y desinfección cada 15 días en establecimientos con Brucelosis. Para la desinfección puede emplearse además de los mencionados, cal bajo forma de suspen*sión al 20 % que tiene efecto des*tructivo sobre Brucella.
   Para la protección de la salud humana, además, se tomarán medidas higiénico-sanitarias en mataderos, frigoríficos, usinas de lechería, fábricas donde se trabajan piel o cueros.

VACUNACION CON BRUCELLA ABORTUS CEPA 19

La protección que confiere la vacuna a Cepa 19 es relativa y no absoluta, dicha protección depende del número de Brucellas vivas contenidas en las dosis de vacuna. En la vacuna expuesta a temperatura ambiente y a la luz solar se produce la muerte de las Brucellas, perdiendo la potencia en forma parcial o total.

La resistencia conferida a las terneras por una dosis de vacuna Cepa 19 correctamente preparada y conservada, es decir con una vacuna potente, es eficaz contra una infección natural moderada de Brucellas patógenas y disminuye notablemente el aborto por Brucelosis.

Es un método eficaz para evitar el aborto por Brucelosis y por lo tanto permite aumentar el procreo y además es marcadamente efectivo para prevenir la infección.

La vacuna Cepa 19, contiene gérmenes vivos atenuados y debe manipularse cuidadosamente ya que se han pro*ducido numerosas infecciones humanas* por inoculación accidental de la vacuna. Esta es una de las razones por las que la ley establece que la vacunación se practicará bajo la responsabilidad de un médico veterinario.

La *Cepa 19 en el hombre puede ocasionar* fiebre, cefalalgia, dolores articulares y aparición de aglutininas en la sangre.

GRADO DE RESISTENCIA CONFERIDO POR LA CEPA 19

En general el resultado de los ensayos de campo indican que la vacunación de terneras protege cerca del 97 % de los animales contra el aborto por Brucelosis y cerca del 80 % contra la infección.

Sin embargo, la exposición de animales vacunados, frente a gran número de Brucellas virulentas puede vencer la resistencia en algunas oportunidades.

Duración de la resistencia. Manthei y otros comprobaron que la inmunidad no decrece, significativamente, hasta 10 años después de la vacunación de terneras por vía subcutánea.

En el campo en rodeos infectados, la inmunidad se refuerza por la exposición natural a la infección y por otra parte, en campañas de vacunación total de las hembras jóvenes, con el transcurso de los años las oportunida-

des de infección disminuyen constantemente debido a que las nuevas generaciones tienen resistencia por la vacunación.

Edad de vacunación. Las reglamentaciones vigentes establecen la obligatoriedad de vacunación de todas las terneras entre 3 y 8 meses de edad.

La edad ideal de vacunación con Cepa 19 es la de 6 a 8 meses. Las terneras vacunadas por debajo de 6 meses desarrollan menor resistencia y a su vez las de más de 9 meses de edad tienden a retener los títulos de aglutinación, impidiendo posteriormente, diferenciar un animal enfermo de un animal vacunado.

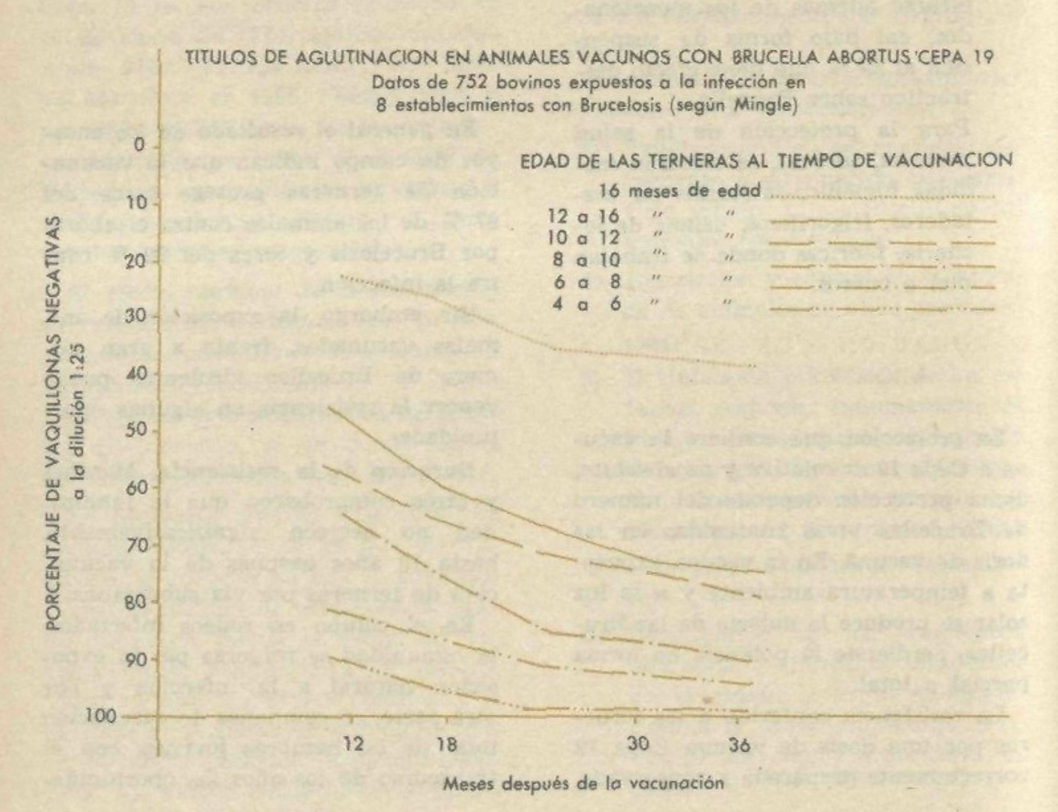
Aborto en animales vacunados. La aparición de abortos en animales vacunados no significa necesariamente un fracaso de la vacuna, aún cuando puedan presentarse infecciones y abortos por el empleo de vacunas no eficaces.

Además hay otras múltiples causas de abortos, como por ejemplo, tricomoniasis, vibriosis, leptospirosis, listeriosis, hongos, etc.

Reacciones Serológicas. La principal desventaja de la Cepa 19 es que provoca en los animales vacunados la formación de aglutinias en su sangre y que los hace reaccionantes cuando se efectúa la prueba diagnóstica de sero aglutinación, no permitiendo distinguir por un tiempo un animal vacunado de un animal enfermo.

En la vacunación de terneras la aglutinación aparece a los pocos días y alcanza su máximo en dos o tres semanas.

En animales vacunados con dosis de 5 c.c. subcutáneamente a la edad de 4 a 6 meses, los títulos caen y la mayor parte son negativos a los 6 meses después de la vacunación; en animales vacunados entre 6 y 8 meses cerca del



95 % son negativos a los 12 meses y la mayor parte a los 24 meses de edad.

La edad de 9 meses parece ser crítica y es a partir de la cual la vacunación provocará títulos aglutinantes persistentes.

Cuando los animales se vacunan entre 9 a 12 meses de edad más de un 20 % de los animales mantiene títulos de aglutinación al año de edad y un 5 % retiene títulos después de dos años de la vacunación. Quedan un buen número de reacciones fluctuantes y sospechosas.

En animales vacunados entre 12 y 16 meses de edad un 80 % son reaccionantes a los 12 meses después de la *vacunación, un 50 % son reaccionantes* después de 24 meses de la vacunación y más de 20 % luego de 36 meses de la vacunación, quedando gran número de animales con aglutinaciones persistentes.

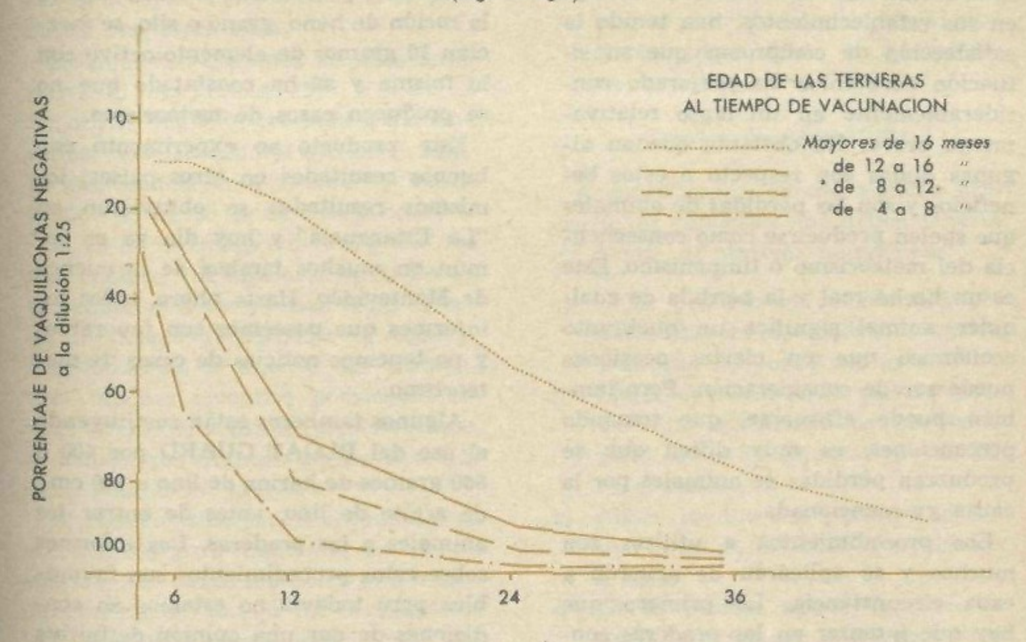
REACCION GENERAL Y LOCAL POR LA VACUNACION

La Cepa 19 es una vacuna viva de virulencia atenuada que al inocularse en un animal determina inapetencia y una reacción febril moderada durante 1 a 4 días, debido a que la Brucella se multiplica en el punto de inoculación y ocasiona una bacteriemia (presencia de Brucellas en la sangre). En el punto de inoculación se produce una *reacción inflamatoria discreta y que* desaparece prácticamente en una semana.

Para evitar reacciones locales intensas, debe masajearse el punto de inyección inmediatamente después de inoculada la dosis. Ocasionalmente pueden producirse abscesos.

TITULOS DE AGLUTINACION EN ANIMALES VACUNOS CON BRUCELLA ABORTUS CEPA 19

Datos de 1231 bovinos de establecimientos libres de brucelosis (según Mingle)



meteorismo

por el Ing. Agr. Diamante Viganó

Un gran porcentaje de tamberos remitentes a Conaprole ha comprobado todos los beneficios que producen las praderas cultivadas donde intervienen gramíneas permanentes y leguminosas.

Han podido constatar que el alimento suculento producido por este tipo de praderas, les permite eliminar el suministro de concentrados, que significa entre el 30 y el 50 % del costo de producción de la leche; que el período de lactancia de la vaca se prolonga considerablemente, determinando que el porcentaje de vacas en producción pase del 50 a 75 u 80 %; que el estado de los animales mejore considerablemente; que las terneras se críen bien y puedan entrar en servicio a una edad mucho más temprana.

Resumiendo: estamos en condiciones de afirmar que los tamberos que han introducido nuevas técnicas de trabajo en sus establecimientos, han tenido la satisfacción de comprobar que su situación económica ha mejorado considerablemente en un lapso relativamente breve. No obstante quedan algunas dudas con respecto a estos beneficios y son las pérdidas de animales que suelen producirse como consecuencia del meteorismo o timpanismo. Este es un hecho real y la pérdida de cualquier animal significa un quebranto económico que en ciertas ocasiones puede ser de consideración. Pero también puede afirmarse, que tomando precauciones, es muy difícil que se produzcan pérdidas de animales por la causa ya mencionada.

Los procedimientos a utilizar son muchos y se aplicarán de acuerdo a cada circunstancia. Lo primero que hay que intentar en las praderas convencionales es un equilibrio entre las gramíneas y las leguminosas, efecto que se logra con una correcta preparación del suelo, una mezcla apropiada de semillas y un correcto manejo de la pradera, para evitar el dominio de las leguminosas.

Los animales deben habituarse a los nuevos pastos y para ello hay que pastorearlos de a poco, hasta tanto la flora microbiana del aparato digestivo se transforme.

Otro procedimiento es habituarlos a comer en fajas, para que ingieran toda la planta y no sólo las hojas que son las mayores causantes del meteorismo.

En Australia y Nueva Zelandia acostumbran asperjar con aceites vegetales la pradera que será comida, pero consideramos que para nuestro país no es todavía, un procedimiento práctico.

Ultimamente ha sido ensayado un producto que ha producido resultados altamente satisfactorios; se trata del POLOXALENO, comúnmente denominado BLOAT GUARD. En el momento del ordeño y mientras la vaca ingiere la ración de heno, grano o silo, se mezclan 10 gramos de elemento activo con la misma y se ha constatado que no se producen casos de meteorismo.

Este producto se experimentó con buenos resultados en otros países; los mismos resultados se obtuvieron en "La Estanzuela" y hoy día ya es común en muchos tambos de la cuenca de Montevideo. Hasta ahora, todos los informes que poseemos son favorables y no tenemos noticias de casos de meteorismo.

Algunos tamberos están sustituyendo el uso del BLOAT GUARD por 400 ó 600 gramos de harina de lino o 100 $cm.^3$ de aceite de lino, antes de entrar los animales a las praderas. Los informes sobre estos procedimientos son favorables pero todavía no estamos en condiciones de dar una opinión definitiva sobre estos productos.

Seguridad en el montaje de neumáticos

En una investigación sobre causas de incapacidades se encuentra que de incapacidades producidas en operación *con vehículos, muchas ocurrieron por* saltos de aros. Tales siniestros se producen con frecuencia.

He aquí dos ejemplos de años anteriores. El 7 de junio de 1967, N.N. en un frigorífico "cuando procedía a dar aire a una cubierta saltó el aro de la llanta golpeándole en el rostro" y resultando con un 35 % de incapacidad.

El 18 de noviembre de 1967, N.N. en una cantera "al colocar una llanta en el camión y darle presión saltó el aro de la misma golpeándole la cabeza" resultando en la muerte del trabajador. Muchos ejemplos podríamos seguir dando y seguirán presentándose, a menos que algunas reglas sencillas sean puestas en práctica.

El peligro principal en el montaje de neumáticos para camiones, es que la rueda y los calzos movibles salten violentamente al ocurrir un reventón.

El reventón puede ocurrir por tres causas principales:

a) Inflado exagerado del neumático.
b) Mala colocación del neumático en la rueda, ocasionando "mordedura" del neumático o de la cámara.
c) Mala colocación de los calzos, o sea, el aro y partes de metal que sirven para calzar el neumático en la rueda.

Cambio de neumáticos

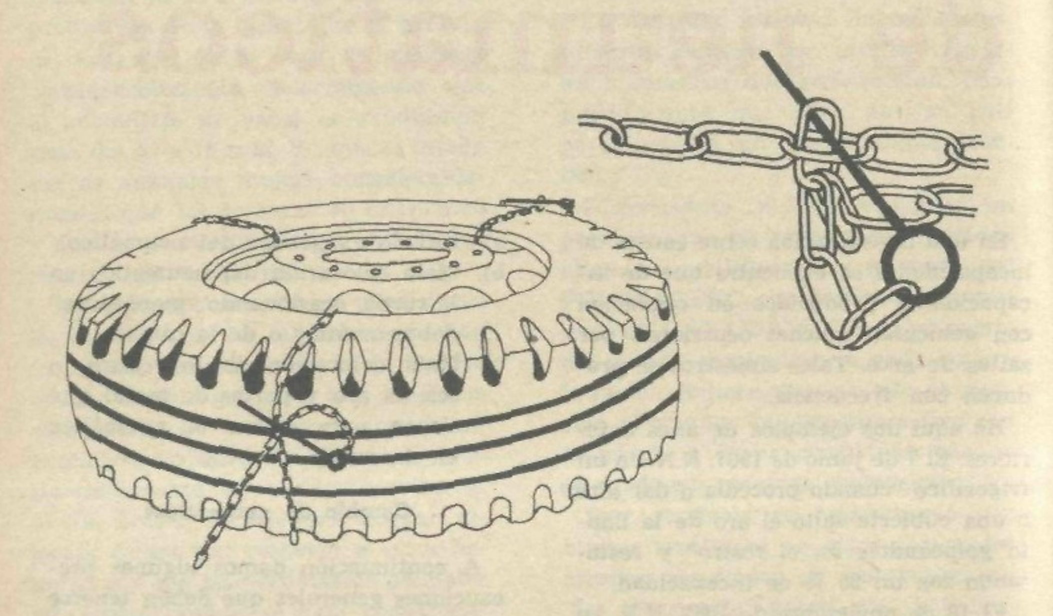
A continuación damos algunas precauciones generales que deben tenerse en cuenta al cambiar neumáticos:

a) Calce primero el camión con pedazos fuertes de madera o metal, para que no pueda moverse.
b) Saque el óvulo de la válvula para desinflar el neumático por completo antes de empezar a trabajar en el mismo.
c) *Afloje las tuercas, pero no las saque* antes de levantar la rueda con el gato.
d) Si es posible aceite ligeramente tornillos y tuercas antes de volver a colocar la rueda.

e) En ruedas dobles, asegúrese que las tuercas de la rueda interior estén bien apretadas antes de colocar la rueda exterior.
f) Coloque la rueda doble de manera que la válvula interior pueda alcanzarse fácilmente.
g) Conozca la cantidad de aire apropiada para cada rueda del camión. Nunca infle de más o de menos.
h) Nunca infle un neumático caliente.
i) Nunca infle un neumático que haya corrido desinflado, pues esto puede ocasionar que los calzos se suelten.

Inflado de neumáticos

Los neumáticos deben inflarse en ciertos aparatos de seguridad, que evita que las partes salten violentamente en caso de reventón. Estos aparatos, pueden consistir en rejas, o bien en el mismo aparato que levanta los autos, o en barreras de metal o madera, o en cadenas, barras, etc. Ver figuras.



PROCEDIMIENTO:

1) **Monte la cubierta y la cámara en la llanta.**
2) **Coloque el "aro-retén" en la llanta.**
3) **Disponga los** *hierros de seguridad* **a través de los agujeros de la llanta, según dibujo.**
4) **Infle a 10/15 lbs. de presión para centrar cámara y cubierta.**
5) **Desinfle, para que al quitar el aire, desaparezcan los pliegues de la cámara, evitando de este modo posibles rupturas.**
6) **Infle nuevamente a 15 lbs.**
7) **Ubique el aro-retén firmemente en su posición.**
8) **Observe la posición del aro-retén, si está correctamente colocado,** *retire los hierros de seguridad,* **e infle la rueda a la presión recomendada.**

Las siguientes reglas deben seguirse para evitar accidentes en el inflado de neumáticos:

a) Haga una inspección final antes de empezar a inflar, para asegurarse que todas las partes están bien encajadas y calzadas.

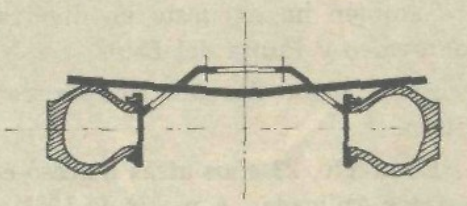
b) *Comience a inflar poco a poco, hasta 3 ó 5 libras de presión. (Nunca* llegue hasta las 10 libras.)

c) Inspeccione de nuevo la rueda y los calzos, golpeándolos ligeramente para comprobar el encaje. Si los labios del aro no están parejos con la rueda, o si hay un espacio abierto entre los dos extremos del aro, es que no ha encajado bien. Si es necesario trabajar de nuevo sobre el aro *o sobre la rueda recuerde siempre de sacar el óvulo para desinflar com*pletamente.

d) Cuando se inflen ruedas dobles ya montadas en el camión, nunca ponga *las manos entre las dos ruedas mientras infla. Debe* usarse una manguera suficientemente larga.

e) Siempre vuelva la cara contra el neumático cuando lo esté inflando.

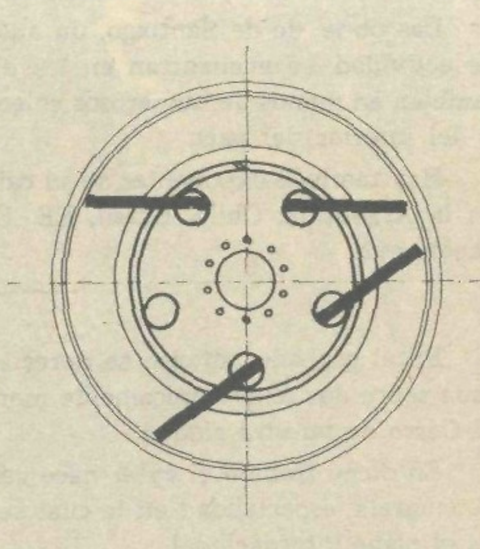
Aunque se usen aparatos de seguridad para inflar el neumático, deben tenerse medidores de la presión de aire. Para evitar inflar demasiado, se *recomienda el uso de medidores auto*máticos que desconectan la entrada de aire cuando se alcanza la presión deseada.



En la carretera

Todos los camiones deben ir provistos de gato, medidores de aire, y todas las herramientas necesarias para el cambio y reparación de neumáticos en la carretera, así como de banderas y señales para evitar accidentes.

El chofer debe cuidar de estacionar el camión en un lugar sólido para el asiento del gato, dejando amplio espacio para que pueda circular el tránsito.



Corte transversal de la rueda indicando el ángulo de los hierros de seguridad.

Hierro de seguridad.

***Ligeramente curvado para colocar* a través de los agujeros de las llantas.**

«MARINA»

ACUARELA DE DOMINGO DE SANTIAGO

Domingo de Santiago es un conceptuado artista plástico compatriota, que ha obtenido numerosos y calificados premios en los Salones Nacionales y Municipales de nuestro país, entre los años 1937 y 1952, preferentemente.

Su obra, sólida por todo concepto, se expresa a través de tres disciplinas fundamentales: óleo, grabado y acuarela.

En el curso de su fecunda trayectoria artística ha realizado cuatro viajes a Europa, teniendo ocasión en tales oportunidades de profundizar conocimientos técnicos y teóricos en España, Francia, Italia, etc.

Asimismo ha realizado numerosas exposiciones en los principales centros artísticos internacionales, como ser EE. UU., París, Tokio, Osaka, Estocolmo, Santiago de Chile, Lugano (Suiza), Ciudad de México.

También ha expuesto en diversas ocasiones y en forma exitosa en Montevideo y Punta del Este.

En el plano docente cumple, con competencia y brillo, una valiosa gestión.

En efecto, 23 años atrás ingresó como maestro grabador en la Escuela de Artes Aplicadas. A partir de 1961 ocupa la Dirección de dicho Instituto.

Asimismo, ocupa desde hace ocho años el cargo de Profesor de grabado en la Escuela Nacional de Bellas Artes.

Las obras de de Santiago, un autor prolífico en sus diversos géneros de actividad, se encuentran en los diversos museos de nuestro medio y tambièn en manos de numerosos coleccionistas particulares de Montevideo y del interior del país.

Hay también exponentes de su calificada obra en el exterior, como ser en la Argentina, Chile, Brasil, EE. UU., España, Francia, Perú, México, Japón, etc.

En el grabado adjunto se aprecia una acuarela de de Santiago realizada sobre dos temas típicamente montevideanos, como lo son el puerto y el Cerro de nuestra ciudad.

En dicho trabajo el autor hace gala del total dominio que posee sobre la acuarela, especialidad en la cual se le reconoce un particular renombre en el plano internacional.



¿Por qué hay que lavarse las manos para ordeñar?

Parecería ociosa la pregunta; sin embargo tiene una gran importancia. ¿Por qué lavarse las manos?

Porque un ordeñador con las manos sucias no puede trabajar correctamente. Porque un ordeñador con las manos sucias no puede apreciar suficientemente su trabajo constante, que es delicado y complicado a la vez.

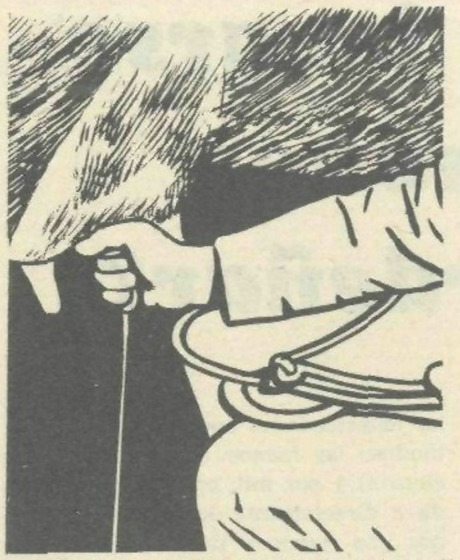
Y bien. Un ordeñador con las manos sucias está expuesto a infectarse y puede, por otra parte, contaminar la ubre de la lechera.

Pues las manos sucias se agrietan fácilmente y en estas aberturas se alojan los microbios que empiezan su obra nefasta. Así comienzan y se desarrollan las enfermedades (infecciosas o no) en las manos de los ordeñadores. Enfermedades denominadas de la piel; costras de las cuales a veces sale sangre; abscesos en los dedos; verrugas que del ganado pasan al ordeñador; afecciones varias de evolución inflamatoria; nódulos de los ordeñadores, de origen desconocido, etc.

El ordeñador puede evitar, casi completamente, que se multipliquen en su perjuicio o transmitir a las lecheras las enfermedades enunciadas desinfectándose las manos con soluciones de cloro al 1 por mil, con acaroína diluida o directamente lavándose las manos con jabones desinfectantes. Las manos sucias son siempre malolientes y, por el trabajo que cumplen, la leche está destinada a absorber dichos olores y pierde así desde este momento su verdadera y agradable naturalidad. Un ordeñador que descuida la limpieza de las manos no está a la altura de la función técnica, económica, higiénica y social que desempeña. Se podría afirmar además que al no poner en práctica uno de los actos más elementales y beneficiosos, no puede apreciar la amable docilidad de la lechera, su mansedumbre espontánea, su sentido sorprendente al acostumbramiento de saber la hora de la ración de afrechillo, de querer la propia cría, de arrimarse al galpón de ordeño en el momento oportuno, etc.

Quien no aprecia esta poesía de nuestra campaña no es un buen ordeñador. Es un mal ordeñador y de éste se puede esperar solamente rudos tratos, griterías, patadas en la ubre y... otras cosas más.

Por otra parte, la limpieza de las manos es reflejo de buen trato, de saber atraer y fomentar la tranquilidad de la lechera, es una demostración de progreso real que satisface y embellece el ambiente.



El primer chorro de leche debe desperdiciarse; generalmente arrastra las impurezas del interior de la tela y del orificio de salida.



Posición correcta de la mano y del balde durante el ordeño, operaciones a las cuales no se les da importancia y que son higiénicas.

¿Cómo puede contaminar la ubre de una vaca un ordeñador? Muy fácilmente.

Es decir, el ordeñador que no se lava las manos y que sigue ordeñando vacas enfermas y vacas sanas propaga a estas últimas las enfermedades de las primeras. Las enfermedades contagiosas que más fácilmente se prestan a su contaminación son: la fiebre aftosa, la mastitis, el aborto infeccioso, la viruela, etc.

Por estas razones una enfermedad infecciosa, hoy localizada en una vaca lechera, a los 15-20 días puede ser propagada a 6-8 y más vacas sometidas al ordeño.

Para evitar los desastrosos efectos de estas causas tan conocidas, el ordeñador debe prestar todas y las más cuidadas atenciones, debe tener las cautelas más insignificantes y debe prodigar a la vaca gran cuidado.

Pero sobre todo lo expuesto, para evitar los perjuicios más banales, se impone una limpieza prolija, el lavado continuo y eficiente de las manos. Deben comprender los ordeñadores, primeramente, que la suciedad es el enemigo más aguerrido de la salud. De la salud del ordeñador, de la de la vaca y de la sanidad de la leche.

El ordeñador que no se lava las manos no es económico, por la cantidad de leche que resulta decomisada por ser sucia, por coagularse al alcohol, por resultar de tercera y de cuarta clasificación, etcétera; todo esto representa mucho más en dinero y en prestigio como productor, de lo que constituye la agradable práctica de lavarse las manos entre un ordeño y otro.

Poco vale filtrar la leche cuando ha sido ordeñada con las manos sucias y de las cuales se desprenden gotas densas negras que caen en la leche, cuando la ubre estaba llena de barro, cargada de bosta o sucia de polvo. Y hay más. Las leches sucias aun siendo en-

friadas con las corrientes enfriadoras a agua, están cargadas de microbios de todas clases que si no es uno es otro el que se desarrolla a la misma temperatura de la leche.

Luego si esta leche tiene que hacer un camino largo para llegar a la usina, durante el mismo (y peor aún si es durante el verano) esta leche se enfermará, y al ser reconocida será rechazada decididamente por los compradores.

Puede pasar otra cosa. En las usinas se controla la leche de tal manera (prueba de la reductasa) que aun resultando limpia al aparato de suciedad, y siendo apta, según la prueba del alcohol, puede resultar una leche mala con otros exámenes, por contener cantidades enormes de microbios, y éstos se descubren fácilmente.

Por lo visto el problema radica en evitar, con todo el cuidado posible, que la leche contenga muchas bacterias.

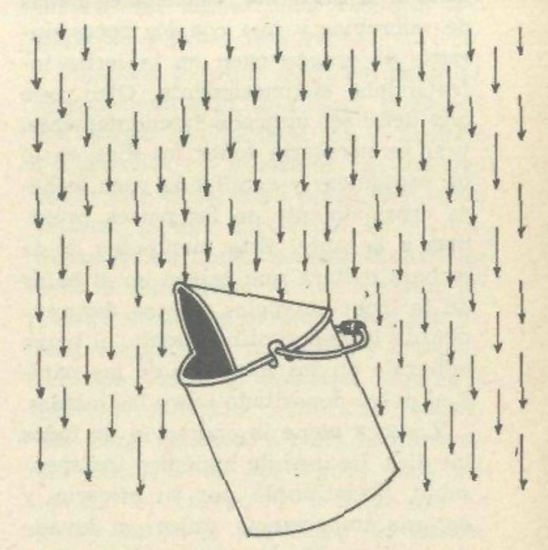
Y para conseguir leche con pocos microbios, para que la leche resulte higiénica, sin necesidad de filtrarla para limpiarla, hay que limpiar la ubre, hay que lavarse las manos, hay que ser aseado en todo momento durante el ordeño y en el manipuleo de la leche hasta la salida del tambo.

El ordeñador, además de su tarea dura de todos los días, sin interrupción, tiene una misión muy delicada y es aquella de extraer la leche, que es el alimento más completo que se conoce y que está destinado especialmente a los niños y a los enfermos; sin embargo, la leche puede ser portadora de enfermedades infecciosas y lo que se quiere evitar de toda manera es contribuir a ello. Basándose en estos principios, la responsabilidad del ordeñador es grande y el deber de dejar prácticas antiguas es urgente y completo. El ordeñador inteligente comprenderá, en esto, que siendo la leche un producto noble e higiénico, ganará la confianza de los consumidores y con esto se asegurará su trabajo y su prestigio.

La suciedad trae muchos perjuicios y de éstos nace la pobreza de la familia tambera.

Por estas sencillas consideraciones, el ordeñador es el primero y el más activo y efectivo contribuyente a la

En el balde de boca ancha entran en la leche todas las partículas que flotan en el aire.



El recipiente de boca reducida sólo permite la entrada de los chorros de leche bien dirigidos.

verdadera higiene de la leche. De su tesonera *voluntad depende la sanidad* casi completa del producto.

El ordeñador debe tener presente constantemente este sano proverbio: "no hagas a los demás lo que consideres perjudicial para ti".

¿COMO SE PROCEDERA PARA EL CONTINUO LAVADO DE LAS MANOS?

Es claro que además de la limpieza del ordeñador es necesaria e indispensable, ante todo, la limpieza de la lechera. Las dos cosas andan juntas, y si se efectúa una para dejar la otra se habrán hecho las cosas por la mitad, con poco valor y con escasa importancia. como resultado final. A su vez y esto para aclarar, hay medidas higiénicas que basta efectuarlas cada seis meses o todas las veces que se presente necesidad de hacerlo. Nos queremos referir al corte, con máquinas de mano, de los pelos largos situados *sobre la ubre, nalgas, parte interna* de las piernas, la parte del vientre cercana a la ubre, etc., suciedades llenas de microbios y que con los roces durante el ordeño caen en la leche infectándola lastimosamente. Otro aseo que debe ser aplicado frecuentemente, y si es necesario todos los días, es el de rasquetear y cepillar la vaca lechera especialmente en las partes próximas a la ubre. Este manipuleo de la lechera evitará que caigan en el balde de la leche los pelos que se desprenden de la piel continuamente, el barro adherido en los flancos o en las patas y el polvo depositado sobre las mamas.

Y ahora viene la operación de todos *los días*. La medida *higiénica indispensable*, insustituible por su eficacia y de una importancia única: el lavado de la ubre. Muchas veces no es necesario lavar todos los días, infalible-



La limpieza de las manos antes de ordeñar es reflejo de buen trato, de saber atraer y fomentar la tranquilidad de la lechera.



Deben cortarse a máquina los pelos largos de la ubre y de la nalga, para evitar la formación de escamas de estiércol y de barro.



Un aseo diario de las partes cercanas a la ubre debe efectuarse por medio de la rasqueta.



Un complemento del rasqueteado es el cepillado, el que arrastra todas las partículas que afloja la rasqueta.



La medida higiénica indispensable, luego de efectuadas todas las ya indicadas, es el lavado de la ubre mediante una esponja o un trapo húmedo.



Luego de lavada la ubre debe secarse, pasándole suavemente una toalla o trapo.

mente; en estos casos basta pasarle a la ubre un trapo húmedo y bien limpio y con esta precaución se alcanza resultados satisfactorios. Mayor cuidado hay que tener los días de lluvia, de viento y de tierra y durante las epidemias que atacan al ganado. Proceder a secar las vacas cuando "se hace el tambo" con días lluviosos. Otra medida muy buena es la de atar la cola del animal mientras dure el ordeño del mismo y del vecino. Igualmente aconsejable son los baldes de boca reducida.

No hemos hablado de cosas complicadas, caras o extrañas.

No hemos citado los aspiradores eléctricos, porque procediendo como lo hemos indicado no se hacen indispensables.

No hemos citado los famosos guardapolvos blancos, pero consideramos indispensable una indumentaria simple y, sobre todo, **limpia.**

Todo este trabajo lo puede efectuar el apoyador o el ayudante del ordeñador, prudencialmente, antes del ordeño.

A su vez el ordeñador procederá a lavarse las manos cada vez que termina de ordeñar una vaca.

También hay que cortarse las uñas. Especialmente la uña dura y grande del pulgar que lastima tan a menudo los pezones, y llamamos la atención sobre este dedo, cuyo dorso sirve para realizar el más incorrecto de los ordeños. Procediendo de esta manera se evitará humedecer las manos con los primeros chorros de leche, que son los más cargados de microbios y frecuentemente los más dañinos. Siguiendo nuestro consejo se evitará la costumbre poco humana y nada confortante de escupirse en las manos para comenzar el ordeño. Y lo peor que se puede hacer es introducir las manos en la leche para luego seguir ordeñando.

LA PRODUCCION Y SU

por el Ing. Agr. ALBERTO CAYSSIALS

Uno de los rubros básicos de nuestra economía lo constituye el stock ovino, siendo la lana su principal producción.

Ante el avance incuestionable de las fibras artificiales en cuanto a su uso y perfeccionamiento, se abre una interrogante respecto al futuro de la fibra natural, que hace a muchos temer y pensar en su futuro.

Nosotros, no obstante, conjuntamente con las autoridades laneras internacionales, decimos que la **lana tiene cualidades sin paralelo.**

Las ventajas se basan en los siguientes puntos:

1º La elasticidad, es capaz de mantener sus formas en la vestimenta y alfombras acrecentando su durabilidad. 2º El rizo facilita la retención del aire, dándole aislamiento sin aumentar el peso. 3º Modernas técnicas hacen posible su utilización en fábricas de iluminación y refrigeración. 4º Solamente el vestido de lana es inmune a los mohos, pudiendo darle el sastre un perfecto acabado. No se incendian fácilmente. 5º Las fábricas de lana producen tela que repele el agua, dando protección contra la lluvia. 6º También la lana absorbe el vapor de agua, es decir la transpiración, siendo de gran utilidad para la ropa interior; esta propiedad hace elevar el volumen de la electricidad estática, la cual opera como imán atrayendo el polvo en las alfombras. 7º Posee gran afinidad con las tinturas.

La sola enumeración de las cualidades enumeradas hace que seamos optimistas, considerando además, que nuestro país ha hecho y seguirá haciendo un excelente esfuerzo para l' grar una producción lanera de buen nivel, no sólo por sus propiedades destacables innatas originadas por condiciones ambientales, que le dan gran nervio, elasticidad y resistencia sino por la organización y planificación efec-

DE LANA
FUTURO

tuada y a realizarse para propender aún más su eficiencia y calidad.

Mejoramiento Ovino, orientó y propulsó la crianza ovina nacional constituyendo el acervo actual, muy apreciado por los barraqueros y exportadores que palpable y visualmente han constatado la. superación experimentada, señalando con reiteración la obra realizada.

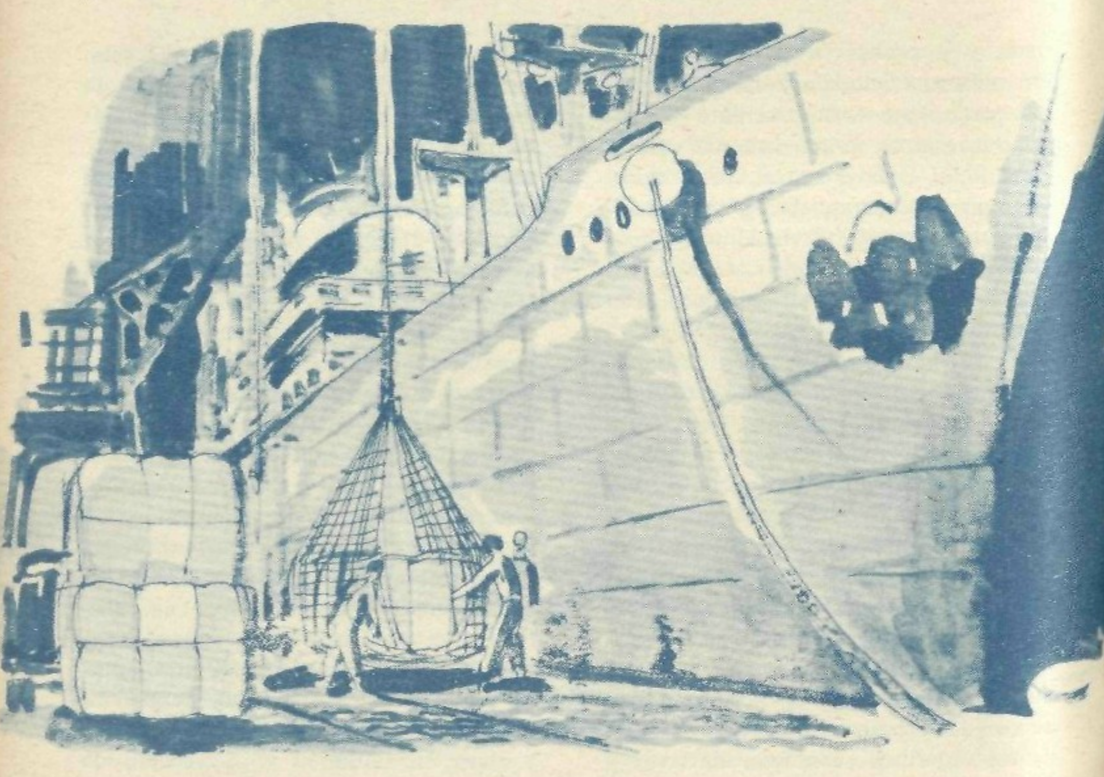
La afirmación del concepto expresado ha generado un sólido prestigio, que ha trascendido más allá de la frontera, constituyendo el ovino uruguayo el fundamento de las crianzas de varios países americanos. Actualmente las técnicas de selección basados en más profundos y amplios conocimientos genéticos operan con mayor eficacia, utilizando sistemas de evaluaciones computables de los caracteres productivos heredables, aplicando índices de corrección, de manera que el logro de los objetivos sean más efectivos y obtenibles en el menor tiempo. Si bien la metodología no significa un plan de mejoramiento, coadyuva indudablemente a una más efectiva realización. Mejoramiento Ovino ha efectuado un esfuerzo presentando un plan en el año 1966-67 con el fin de impulsar la aceleración de la aplicación de un sistema complementario objetivo de selección, a fin de operar con una mejor base técnica y científica, limitándose hasta su aprobación a difundir por medio de la asistencia y extensión la aplicación de los conocimientos reseñados. Cabe señalar que en el país existen dos centros de investigación ovina. La Estanzuela y la Estación Experimental Dr. Cassinoni en Paysandú, ambos están trabajando en los temas de referencia, proyectando sus actividades en la dilucidación de múltiples problemas de cría, manejo y selección. Confeccionando y estableciendo coeficientes e índices de selección y corrección de

acuerdo a las razas que se cultivan y al medio ambiente en que se crían.

Recientemente e integrando la acción, aparece e inicia su actividad en el panorama nacional el Secretariado Uruguayo de la lana S. U. L., afiliado al Internacional S. I. L. Siendo el primer país de Sudamérica que establece un vínculo de esta naturaleza en defensa de la producción y promoción de la lana, integrándose en la organización mundial en el señalado cometido.

Este hecho involucra una trascendencia importante, dado que promueve la expansión de todos los productos confeccionados con lana virgen, llevando el rótulo de "Marca Lana", protegiendo y fortaleciendo la imagen de la lana con la fibra de calidad, en una época de gran abundancia de otras fibras. También se unirá en la investigación mundial realizando técnicas y procedimientos fabriles nuevos de manera que el producto siempre esté a tono con las exigencias del uso moderno. Estos aspectos de sus actividades están siempre orientados por estudios económicos de manera que la asistencia y desarrollo convergen en la protección, imposición y fortalecimiento de la "Marca Lana". Como podemos apreciar y constatar el Uruguay provee todos los organismos adecuados para aún elevar y perfeccionar su nivel productivo lanero, de manera que se halla en condiciones de ofrecer una materia prima de óptima calidad y productos acabados respaldados con la garantía y prestigio del "Wool Mark" pudiendo rivalizar con los mejores.

Basándonos en la reseña descriptiva, expresamos que la producción lanera uruguaya posee los elementos suficientes, como para alcanzar metas de alta eficiencia y calidad, pudiendo enfrentar en óptimas condiciones al mundo competitivo del futuro.



Estación de pruebas de reproductores porcinos

MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION PORCINA

por Raúl Esteves
Ayudante Técnico
Cátedra de Suinotecnia
Facultad de Agronomía

La Facultad de Agronomía viene ultimando los detalles de puesta en funcionamiento en su Granja de Sayago de una Estación de Pruebas de Reproductores Porcinos. Se trata de un intento serio de contribuir a la mejora zootécnica de la especie porcina en base a métodos objetivos de probada eficacia que enfatizan la consideración de las características de importancia económica.

En el presente trabajo presentamos los puntos más importantes de los fundamentos que preparáramos en apoyo de la iniciativa y un breve análisis de algunas características de las disposiciones que regularán las pruebas.

INTRODUCCION

El éxito de las explotaciones pecuarias depende de la armoniosa combinación de factores diferentes. El rendimiento de esta combinación está regulado en gran parte por factores genéticos y también en alto grado por las condiciones ambientales. Los programas racionales de mejora en la práctica de las explotaciones deben tener presente esta relación recíproca entre herencia y medio ambiente; ambos, bajo el punto de vista de la elevación del nivel tecnológico general de la producción pecuaria, son aspectos de un mismo problema, que deben considerarse sin exclusión.

En los medios técnicos se estima que el nivel general de la producción porcina en el país es bajo, y a que esa deficiencia contribuyen, junto con otros factores importantísimos (alimentación, sanidad, manejo, etc.), los sistemas de selección empleados. Hasta el presente los productores no han tenido a su alcance las facilidades para encarar la mejora de sus rodeos sobre bases verdaderamente técnicas y han carecido de los estímulos adecuados que los impulsara a lograrlos. Para llenar este vacío la Facultad de Agronomía decidió la creación de una Estación de Pruebas de Reproductores Porcinos que sirva de base a los programas de mejoramiento genético de la producción porcina.

LAS PRUEBAS DE PROGENIE

Los conocimientos actuales sobre los factores que gobiernan la herencia y la variación, los adelantos positivos con sistemas objetivos de apreciación de la calidad de los reproductores y los éxitos de ciertas prácticas de selección, han demostrado la falsedad de una serie de conceptos bajo los cuales se pretendía adivinar la productividad de un animal después de someterlo a apreciaciones, calificaciones y comparaciones libradas a criterios personales.

Los métodos de apreciación de las cualidades de los animales deben considerar que la explotación de las especies pecuarias persigue una finalidad económica. En consecuencia, deben valorarse aquellas características de importancia e interés comercial o íntimamente relacionadas con éstas. Este concepto ha determinado la realización de pruebas de mérito o de producción. La especie animal y el tipo de producción-carne, lana, leche, huevos, etc., condicionan el tipo de prueba, pero todas tienen o deben tener el común denominador de buscar la mayor objetividad en la determinación de las características.

Se han llevado a cabo numerosísimas investigaciones para buscar los mejores métodos tanto directos como indirectos para estimar la composición y calidad de los cerdos ya sea en vivo o faenados. Como medidas prácticas y de valor probado como índices objetivos para la valoración total de los animales comúnmente se utilizan el largo de la res, el espesor del tocino en diferentes regiones del cuerpo, el peso y el porcentaje de los principales cortes, la superficie de determinados cortes de algunos músculos, el largo de ciertos huesos, etc. La relación entre estas medidas parciales y la composición total del animal han sido debidamente probadas experimentalmente y corroboradas en la práctica.

El valor de las medidas de mérito basadas en un individuo no resiste comparación, como elemento para la selección, con las medidas de mérito de grupos de animales emparentados. La valoración de los individuos por el comportamiento de sus descendientes permite conocer con mucha certeza la calidad de los reproductores y la habilidad con que transmiten sus características a los hijos.

El control de la progenie posibilita un juicio del valor de cría de los reproductores, basado en el cálculo objetivo de la calidad de su descendencia. Uniformizando las condiciones de manejo y realizando un control y una valoración idénticos de los distintos ejemplares, se obtienen medidas de la disposición que existe en los padres de dejar hijos de rápido crecimiento, de eficiente consumo de alimento y de reses de alta calidad. Esta es la experiencia que en lo referente a explotación de cerdos nos ofrecen países tecnológicamente avanzados que basan sus programas de selección en la prueba de progenie.

Las pruebas de progenie o descendencia aplicadas a la mejora del cerdo fueron creadas en Dinamarca en 1907 y se extendieron paulatinamente a otros países. Han sido adoptadas por todos los países de Europa Occidental, donde hay 62 estaciones de pruebas y con algunas variantes a EE. UU. y Argentina.

Los cerdos hijos de los reproductores a valorar son controlados en un local único o Estación de Pruebas poco después del destete. Se registran el aumento de peso, el consumo de alimento, el índice de conversión (relación entre peso vivo ganado y alimento consumido) y el índice de crecimiento. Al procederse a la matanza, la que se realiza a determinado peso, se deter-

minan el rendimiento de la res y las propiedades y características del cuerpo carneado en base a medidas que reflejan objetivamente la calidad de la carne.

Los resultados de los controles de *progenie permiten la inscripción en los* Registros de Progenie de aquellos reproductores que alcancen un índice mínimo. Las exigencias y disposiciones de las pruebas varían en los distintos países reflejando el nivel zootécnico alcanzado y las condiciones del mercado, pero los resultados obtenidos informan elocuentemente cómo han contribuido al mejoramiento de la producción e industria porcina.

REGLAMENTO

El proyecto de reglamento de la Estación de Pruebas de Reproductores Porcinos de la Facultad de Agronomía se inscribe en las líneas generales de los reglamentos vigentes en otros países. Para un rápido análisis y descripción lo dividiremos en tres partes: a) generalidades, b) muestras de control y c) administración y evaluaciones.

a) Generalidades

La Cátedra de Suinotecnia organizará un Registro de Producción Porcina basado en pruebas de descendencia de los reproductores. A estos efectos se creará una Estación de Pruebas en la que se realizará una prueba al año de rendimiento de descendencia que comprenderán determinaciones en vivo y post mortem de los grupos de control.

Los reproductores que alcancen los mínimos establecidos en el reglamento se inscribirán en el Registro de Producción de la raza correspondiente, figurando todos los datos de interés económico registrados durante la prueba.

Se prevee que llegado el momento oportuno se pueda transferir el plan de mejora proyectado a sociedades o asociaciones de productores.

b) Muestras de control

Los conocimientos actuales sobre genética de poblaciones y las limitaciones que sobre las prácticas de selección ejercen el ambiente y el tamaño de la población sobre la que ejerce la selección, están indicando la necesidad de controlar más de un grupo de animales emparentados. Se considera necesario incluir en la prueba de progenie varios grupos provenientes del reproductor que se prueba, estando formada cada grupo por una muestra numerosa representativa de la camada. Por consiguiente hemos proyectado incluir en las pruebas varios grupos de hijos del reproductor que se valora. Cada reproductor macho deberá someter a control 3 grupos de cerdos hijos, obtenidos del apareamiento con 3 hembras no hermanas entre sí ni con el reproductor. Cada grupo estará formado por 2 machos castrados y 1 hembra, que deberán provenir de una lechigada no menor de 8 lechones nacidos y 7 logrados al destete si son hijos de cerdas de primera parición y de una lechigada de 9 y 8 respectivamente si son hijos de cerdas adultas.

En todos los países de Europa Occidental, excepto Francia y Portugal, cada grupo de prueba está formado por 4 compañeros de camada. En virtud que la capacidad de nuestras instalaciones es inferior a las de las estaciones europeas, hemos optado por controlar grupos de 3 compañeros de camada. Según J. W. King, los resultados de la selección basada en grupos de 3 individuos de la misma camada no son esencialmente inferiores a los obtenidos con grupos de 4 animales de la misma camada. Además, como establecemos el control individual y no de cada grupo en conjunto como en otros

países, se pueden obtener datos más ajustados, con lo que se superan ampliamente los posibles inconvenientes del menor número de animales que forman el lote.

En el reglamento proyectado se establece que para participar en el control de descendencia, los reproductores deberán estar inscriptos en el Swine Book. Esta exigencia tiene por finalidad fundamentalmente obtener mayores seguridades sobre el origen de la camada. Esta ventaja se ve disminuida por la imposibilidad de incluir en los registros de producción animales puros por cruza, lo que es una limitación importante en las condiciones de nuestro país. Esta disposición puede ser revisada antes de la aprobación definitiva del reglamento, para lo cual será importante considerar los puntos de vista de los grupos productores.

c) Administración y evaluaciones

Las disposiciones del reglamento señalan lo siguiente: 1) los lechones se distribuirán en el local de pruebas al azar en celdas individuales, 2) se iniciará el control individual cuando cada animal alcance 20 kg de peso vivo, 3) los animales se alimentarán individualmente y dispondrán de agua a discreción, 4) durante el período de pruebas se registrarán individualmente el peso vivo y sus correspondientes aumentos y el índice de conversión alimenticia, expresado como la cantidad de alimento consumido por kilogramo de aumento de peso, 5) cada cerdo finalizará la prueba en vivo cuando llegue a 90 kg de peso y 6) finalizada la prueba en vivo se matarán los animales para las determinaciones de rendimientos y apreciaciones de la calidad de las reses.



El peso de faena de 90 kg se aparta bastante del promedio que corresponde al país. Los envíos a la Tablada Porcina de Montevideo o principal mercado — dan un promedio de 120 kg de peso. Asimismo se faenan cerdos *con pesos superiores, sobre todo en la* época invernal por la exigencia de la industria y según sea la disponibilidad de cereales. Todo esto da por resultado reses demasiado grasas con bajo rendimiento porcentual de los principales cortes magros (jamón, espinazo, paleta y bondiola).

En la mayoría de los países, a partir de los últimos 20 años se viene notando un señalado cambio en las finalidades productivas de la cría porcina. La importancia de la producción grasa ha ido disminuyendo, enfatizándose en la selección y producción de animales que rindan más carne y menos grasa. Nuestra producción ha estado al margen de estos cambios.

Entendemos que cualquier plan de promoción porcina debe encarar no sólo el mejoramiento genético, las deficiencias de alimentación y manejo, *sino también el tipo de res que se produce*. El consumo de carne de cerdo en nuestro país es bajo, 6-7 kg por habitante por año; inciden en ello el gusto, el precio, la abundancia de otras carnes y la baja calidad y tipo de producto que se ofrece al consumo. El tipo de cerdo graso que se produce resta no sólo rendimiento sino también calidad de los cortes magros. Sin entrar a considerar el factor precio, una modificación del tipo de res que permitiera ofrecer al consumidor mayor cantidad y calidad de cortes magros, posibilitará elevar el consumo de carne de cerdo.



Al margen de factores raciales y alimenticios, el peso de faena determina en gran proporción el tipo de res que se obtiene; las carnes menos grasas las producen los canales de cerdos livianos. Estas consideraciones son las que han llevado a fijar un peso de faena para las pruebas de 90 kg.

La evolución de la producción porcina europea hacia animales del tipo carne determinó el uso cada vez más generalizado de evaluaciones objetivas de aquellas regiones corporales relacionadas con el tipo de res que interesaba producir. Las más importantes de estas determinaciones incluidas en el proyecto son:

1) Largo de lares, que se expresará en milímetros y se tomará desde el borde de la primera costilla hasta el centro del pubis.

2) El espesor del tocino dorsal expresado en milímetros; resultará del promedio de 3 mediciones realizadas sobre la línea media en: a) a la altura de la primera costilla, b) entre la primera y segunda vértebras lumbares y c) el promedio de las tres medidas tomadas en la región lumbar al principio, en el centro y al final del músculo gluteus medium.

3) El porcentaje de jamón y lomos desgrasados determinados por pesada de ambos cortes desgrasados y referido al peso de la res limpia.

4) La superficie del ojo, del lomo, que se expresará en centímetros cuadrados y corresponderá al corte del músculo longissimus dorsi entre la primera y segunda vértebras lumbares; se determinará por medio del planímetro sobre el dibujo trazado a mano por transparencia en papel de calco de la sección del músculo.

Todas estas determinaciones se harán en las dos medias reses, expresándose el resultado de cada medición por el promedio de las realizaciones en ambas mitades.

Las determinaciones incluidas no comprenden apreciaciones visuales ni sistemas de puntuación: la apreciación visual está sujeta a grandes errores, fundamentalmente por su carácter subjetivo. Además, es difícil que un sistema de puntuación registre las mejoras en la calidad de la res. Los puntajes, ya sea para cada característica o para el total de la canal no permiten formarse un juicio preciso sobre las características de la res, como lo hacen las mediciones. El objetivo de juzgar las canales es dar a los criadores de cerdos una información sobre la calidad lo más clara posible; esto es difícil con escala de puntos. Sólo con la ayuda de informaciones sencillas puede el criador seleccionar animales para la crianza con buenos factores hereditarios de la calidad de la canal.

La clasificación y la admisión en los registros de los reproductores de acuerdo a los resultados de los controles de la progenie, en el proyecto de reglamento no está condicionada a medidas máximas o mínimas o índices de tolerancia preestablecidos, como es corriente en las pruebas de otros países. Al finalizar la prueba se obtendrá un promedio general para cada una de las determinaciones, tanto de producción o calidad; estos promedios serán los índices básicos que determinarán la clasificación de los reproductores. La falta de antecedentes nacionales suficientes sobre este tipo de determinaciones ha llevado a pensar que el fijar límites previos puede ser aventurado y aleatorio y hasta producir efectos contrarios a los buscados. Los límites promedios, variables y por lo general crecientes, pueden actuar como estímulos.

ADMINISTRACION ECONOMICA DE UNA EXPLOTACION PORCINA

por el Cr. Juan Carlos Barrios
y el Dr. Ricardo Mattos Moglia

Quien toma una decisión de inversión debe organizarse para poder controlar, durante todo el proceso del ejercicio económico, los distintos factores que integran el complejo de una explotación porcina, que, como en toda explotación agropecuaria, son:

a) RECURSOS NATURALES;
b) RECURSOS HUMANOS;
c) CAPITAL.

A estos tres elementos que integran la parte tangible de la empresa hay que agregar al EMPRESARIO, cuarto factor, que combina y ordena los tres primeros, integrándolos a la economía de la explotación, con la finalidad de obtener el mejor resultado económico.

La acción empresarial es básica frente a los recursos naturales, humanos y al capital que el empresario debe estudiar como un todo y no de manera fragmentaria desde su elección primera hasta la combinación final. La base de una buena administración está en el planeamiento y no será efectiva si no se coordinan adecuadamente las distintas variables que integran la dinámica económica. Debe responder a ciertos principios de orden técnico y administrativo cuya finalidad es obtener una mejor productividad. ¿Cuáles son las condiciones primordiales que deben poseer esos recursos para obtener el mejor resultado económico para una explotación porcina?

a) **RECURSOS NATURALES:** Son los emanados del bien inmueble, que en el caso particular de la explotación agropecuaria es el predio asiento de la misma. Su tamaño y localización son las bases físicas de la misma. No debe estar a una distancia mayor de 50 km de un mercado capaz de absorber toda su producción. Los cerdos son animales de gran sensibilidad y cualquier factor que alteré su tranquilidad, re-

percute enormemente en la balanza. Se ha constatado en establecimientos muy próximos al mercado y con un lapso de una hora de diferencia entre la pesada de origen y a la de venta, mermas de hasta un 2 %

En distancias alrededor de 200 km esas mermas han llegado hasta al 12 %. El bien debe ser lo suficientemente grande para que se pueda obtener toda la alimentación necesaria para la explotación. Si la inversión fuera muy elevada y hubiera que reducir el tamaño del predio, es fundamental que, por lo menos, se logre contar con praderas para pastoreo de madres y cachorros, con lo que el costo de producción se verá sensiblemente reducido.

b) **RECURSOS HUMANOS:** Están representados por la mano de obra a utilizar. Cuando se analiza la ubicación del predio hay que tener en cuenta la posibilidad de obtener la mano de obra especializada necesaria. Por la intensidad y especialización de la persona que controle la producción.

El manejo de los animales en un régimen mixto de pastoreo y ración, requiere una atención muy eficaz y la producción mensual puede sufrir grandes alteraciones ante cualquier descuido. Es muy importante la retribución a este recurso, o sea el salario a pagar. De las posibles formas de retribuir la mano de obra, en una explotación porcina, la más conveniente puede ser de carácter mixto, o sea un salario fijo, más cierto porcentaje sobre la producción o venta.

Es de gran importancia el trato a dar al recurso humano y el conocimiento profundo que pueda tener el empresario sobre ello, redundará en gran beneficio para la explotación.

c) **RECURSO CAPITAL:** Comprende la inversión fija a realizar y el capital circulante, o sea el stock de animales a mantener.

Respecto a la inversión fija es esencial la elección de la distribución que se debe dar a los edificios como también a los potreros, a los efectos de separar las distintas líneas de producción que se deseen explotar. La estructura que se aplique debe permitir, tanto en parideras como en corrales de recría o en galpones de engorde, realizar todos los controles necesarios, ya sea de alimentación como de producción.

En cuanto al stock a mantener, se compondrá de uno o varios tipos zootécnicos y debe responder a las exigencias del mercado.

El tipo o los tipos a desarrollar se pueden conseguir dentro de cualquiera de las razas disponibles o con la combinación dirigida de las mismas.

Se han comentado las condiciones esenciales que deben reunir los tres recursos que manejará el Empresario para lograr el objetivo propuesto. Lograrlo con el menor esfuerzo económico y en el tiempo propuesto es lo ideal. Si al final de esa etapa, además de lo proyectado, hay un superávit, la acción empresarial ha sido eficaz, de lo contrario habrá que analizar cuáles han sido las razones que no permitieron obtener el resultado previsto.

Cualquiera sea el resultado que se obtenga hay que demostrar y probar cómo se llegó al mismo. Con una buena administración es fácil exhibir el desarrollo de las diferentes variables que jugaron durante el proceso de una economía. Se entiende que hay buena administración económica cuando se han reunido todos los elementos necesarios para realizar un control permanente y seguir el proceso paso a paso. Una documentación ordenada es base de una buena administración. Aquel empresario que no se provea de la documentación mínima, no podrá des-

empeñar su tarea con eficacia. Las estadísticas son la base de una programación y no existe estadística sería si la misma no está basada en registraciones fidedignas. En una explotación porcina se pueden llevar muchos planillados para otros tantos controles, pero existen algunos que son imprescindibles para lograr un buen éxito. Entre los de primer orden existen:

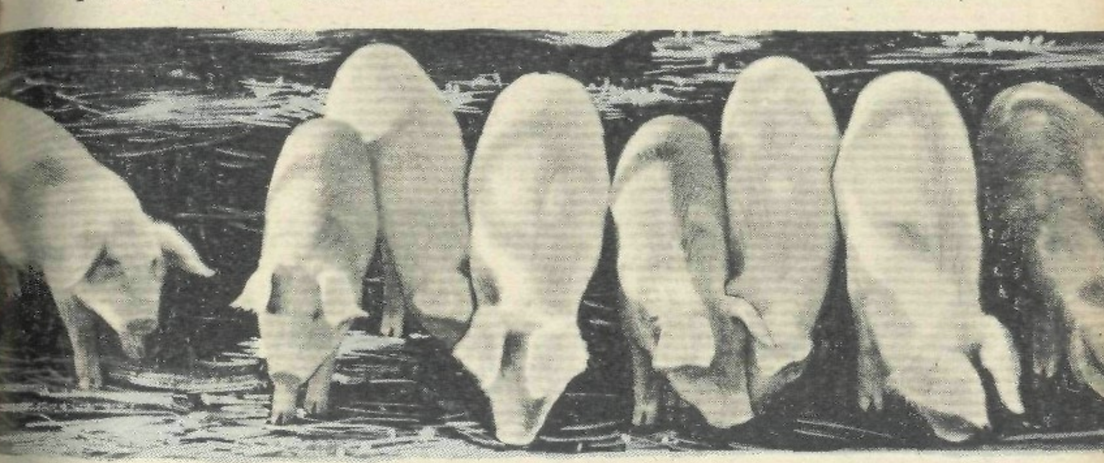
1º FICHAS INDIVIDUALES DE LAS CERDAS MADRES (Modelo I). La finalidad es seguir de cerca su productividad, obteniendo así los datos para apoyar una buena selección.

Los datos que otorga este documento reflejan el movimiento y la situación de la empresa durante el mes, pues en ella se exhiben:

2º PLANILLA DE EXISTENCIAS: (Modelo II.)

1) El stock en orden de liquidez;
2) las compras mensuales;
3) los nacimientos mensuales;
4) los distintos cambios habidos durante el mes;
5) las ventas del mes;
6) la mortandad del mes.

3º PLANILLA DE CONTROL DE PRODUCCION: (Modelo III.) La importancia que ofrece este documento es fundamental. Ese control debe hacerse por línea de producción, si se ha optado por varias líneas. La razón es observar cuál de ellas da el mejor resultado. En la misma se observa la producción mensual y la acumulada por ejercicio económico.



Este control global por línea de producción es necesario porque los tests individuales o de pocos individuos falsean los resultados.

4º PLANILLA DE COSTOS DE ALIMENTACION: (Modelo IV.) Es la que nos da el resultado económico del mes, pues refleja la variable fundamental de una explotación porcina en nuestro país. En ella figuran el consumo y producción total, el cociente de ellos o sea el índice de conversión, el costo del kg de ración y el costo de alimentación por kg producido, que es en suma el termómetro económico de la eficacia administrativa. Todas estas planillas exigen llevar relaciones diarias, de donde se extraerán los datos para su confección mensual.

Resumiendo, existe buena administración económica cuando el Empresario coordina y ordena, en base a principios de orden técnico, los recursos económicos y realiza además un contralor permanente de las distintas variables de esa economía.

EJEMPLOS DE LOS DOCUMENTOS IMPRESCINDIBLES: FICHA DE MADRES — MODELO I

Raza o Cruzamiento:				Fecha Nacimiento		Nº .....
PARICIONES				DESTETE (56 d.)		OBSERVACIONES
CRIAS						
Fecha	Vivas	Muertas	Kgs. N.	Cant.	Kgs.	

PLANILLA DE STOCK — MODELO II

DETALLE	Cerdas	Lechones	Para Venta	TOTAL	OBSERVAC.
Existencia al					
Compras					
Nacimientos					
Clasificación					
Sub Total					
Ventas					
Mortandad					
Clasificación					
Total Salidas					
Existencia					

CONTROL DE PRODUCCION CORRESPONDIENTE A: ....
MODELO III

Mes	*Kgs. de cerdo* Producidos	*Kgs. de ración* Consumidos	*Indice de* Conversión	*Costo* Kg. Ración	*Costo* Kg. Producido
Total Año					

PLANILLA DE COSTOS DE ALIMENTACION
MODELO IV

Mes	Pesaje Final	Ventas del Mes	Sub Total	Compras Mes	Stock Inicial	Sub Total	Neto Mes	Acumulado	Observ.
Total Año									

Seguro individual contra

accidentes

Protéjase contra las consecuencias de todo accidente corporal que pueda ocurrirle, aquí o en el extranjero, en el ejercicio de su profesión, en su vida privada, durante viajes u paseos, en la práctica de deportes, etc. con un Seguro Individual Contra Accidentes. Nuestras pólizas indemnizan no sólo la muerte, sino la incapacidad producida por la pérdida de cualquier miembro y pagan en proporción a la misma

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



Preparación del suelo

CUANDO Y COMO

VENTAJAS DE UNA ARADA TEMPRANA EN LA PREPARACION DEL SUELO PARA LA SIEMBRA

por E. REYNAERT *

* Especialista en Suelos del IICA.

La introducción de nuevas técnicas agrícolas con el objeto de mejorar el rendimiento de cultivos, representa para el productor grandes inversiones en forma de semilla de buenas variedades, fertilizantes, etc. Ese capital invertido puede verse amenazado si, como generalmente sucede, no se presta suficiente importancia a la preparación del suelo.

Muchas personas tienen una vaga idea de que preparando mejor sus suelos pueden obtener rendimientos mayores. Pocos conocen el alcance de esta mejora.

¿Qué se entiende por preparación del suelo y cuáles son sus objetivos?

La preparación del suelo para la siembra de un cultivo consiste en una o más aradas seguidas por una o más rastreadas. Su finalidad es:

—Restablecer una estructura favorable, perdida en el curso del cultivo anterior.

—Mezclar los residuos vegetales con la capa arable del suelo.

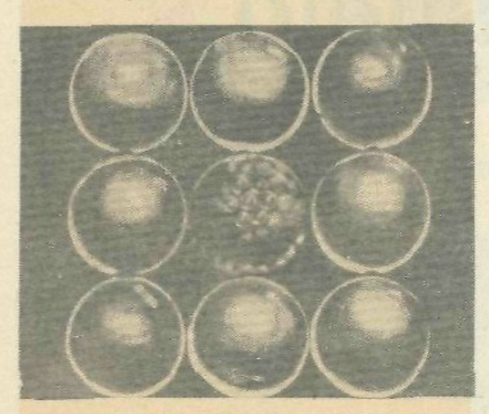
—Combatir las malezas.

—Mejorar el régimen de humedad de la capa arable.

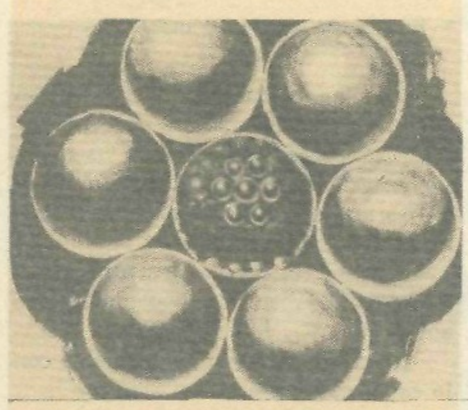
Por estructura del suelo se entiende

ORDENAMIENTO DE GRUMOS Y GRANOS EN DOS MODELOS ESQUEMATICOS.

ESFERAS GRANDES: GRUMOS; ESFERAS PEQUEÑAS: GRANOS.



Estructura grumosa. Proporción ideal de volumen de poros grandes - volumen de poros pequeños.



Estructura compactada. Proporción desfavorable de los volúmenes de ambos poros.

la forma en que están ordenadas las partículas sólidas y el aire en el volumen total que ocupan. Esta distribución especial influye sobre varias propiedades físicas del suelo, como por ejemplo, la permeabilidad para aire y agua, la retención del agua y la conductividad calórica.

Estas propiedades son muy importantes para la planta pues establecen un régimen, particular para cada caso, de renovación de aire, de disponibilidad de agua y de regulación de la temperatura del suelo. A su vez, esto influye sobre procesos físico-químicos y micro-biológicos del suelo, y de este modo, también sobre la disponibilidad de nutrientes y el desarollo y la actividad de las raíces.

En general, se considera favorable una estructura **grumosa**, en la cual los grumos presentan un ordenamiento abierto y los granos o partículas individuales están ordenados en forma cerrada (ver Figura 1).

Con esta estructura, normalmente está asegurada una aereación y retención de agua adecuadas. La preparación del suelo tiene como finalidad reordenar las partículas del suelo para llegar al ordenamiento del tipo A.

Así como una buena preparación del suelo puede modificar favorablemente el ambiente de crecimiento del sistema radicular de la planta, una preparación inadecuada puede provocar una modificación desfavorable.

LA EPOCA ARADA

Arando tardíamente un suelo arcilloso — mayo o principios de junio — muy próximo a la siembra de trigo, no se creará una cama de semillas ideal.

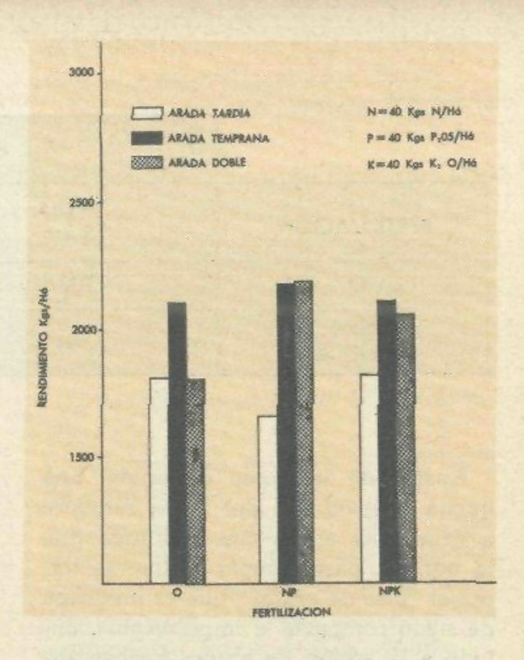
Por el contrario, en esas fechas generalmente se trabajará en condiciones de mucha humedad, con todas sus consecuencias. En lugar de mejorar, se empeora la estructura.

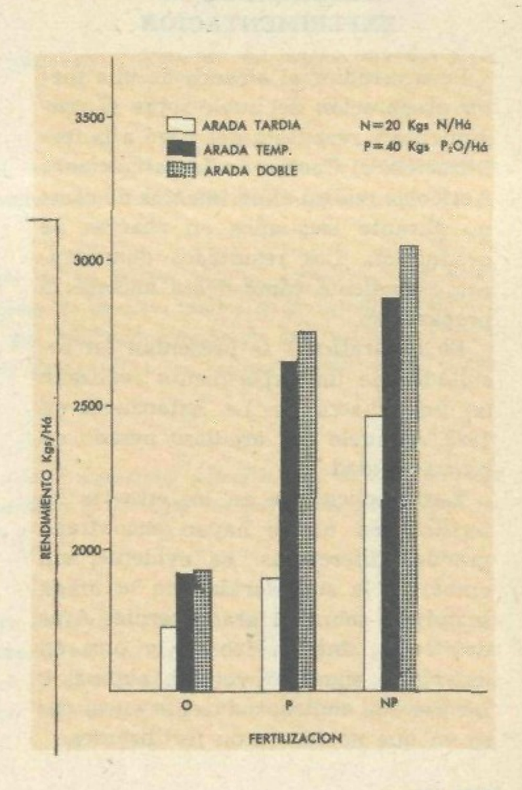
Por otro lado, la incorporación tardía de malezas y residuos vegetales resulta en una descomposición incompleta de estos materiales, afectando la disponibilidad de un nutriente como el nitrógeno. Esto hará necesarias mayores aplicaciones de fertilizantes nitrogenados. Además, el material vegetal en descomposición reduce la cantidad de oxígeno disponible para las raíces de la planta cultivada.

La arada temprana, a fines de verano o comienzos de otoño, tiene una doble ventaja: se favorece la descomposición de residuos vegetales y malezas incorporados a la capa arable; el tiempo transcurrido desde la arada temprana hasta la fecha en que sea necesario otro trabajo de labranza para controlar las malezas de otoño y preparación final de la tierra para la siembra, permite que la acción alternada de humectación y desecación de los terrones debilite la estructura compacta de los mismos, desmenuzándolos en grumos pequeños. De esta manera, la segunda labranza se puede reducir a un simple trabajo de rastreo. El número necesario de rastreadas depende del tipo de suelo y del desarrollo de las malezas de otoño.

Es inútil intentar obtener una buena preparación de la tierra para la siembra con una labranza tardía. Si por casualidad el suelo estuviera en condiciones óptimas de humedad para la preparación, quedaría aún el inconveniente de la descomposición incompleta de residuos vegetales y malezas.

En cuanto a la ventaja que tiene la preparación temprana respecto al régimen de humedad, se puede destacar que aumentando la permeabilidad de la capa arable se facilita la infiltración del agua de lluvias posteriores. Se disminuye entonces el peligro de la erosión superficial (entendiendo que se ara siguiendo curvas de nivel) y se contribuye a la conservación del agua.





	EPOCA Y PROFUNDIDAD		
FERTILIZACION	TARDIA 15 cm	TEMP. 15 cm TARD. 15 cm	TEMP. 30 cm TARD. 15 cm
O	100	108	162
NPK 40-40-40	184	188	234

Aparte de la época de arada, una buena preparación del suelo requiere a veces una arada más profunda que la normal, para romper lo que se llama el "piso de arado", que es una capa de suelo compacta e impermeable, debido a la acción de aradas hechas anteriormente siempre a la misma profundidad.

RESULTADOS DE EXPERIMENTACION

Para estudiar el alcance de una mejor preparación del suelo sobre el rendimiento y respuesta del trigo a la fertilización, el Centro de Investigaciones Agrícolas realizó experimentos de campo durante tres años en chacras de producción. Los resultados demostraron claramente cómo debía hacerse la preparación.

En la Gráfica 1 se presentan los resultados de un experimento realizado en una chacra de La Estanzuela en 1962. El suelo era arcilloso pesado de buena calidad.

Esto explica que en los ensayos de fertilización no se hayan encontrado grandes diferencias. Es evidente, sin embargo, la superioridad de la arada temprana sobre la arada tardía. Arar dos veces, una en febrero y otra en mayo, no significó ventaja alguna, e incluso fue contraproducente en el caso en que no se usaron fertilizantes.

Un experimento realizado en 1964 en un suelo de textura arcillosa sobre Pampeano (Colonia) dio resultados que se presentan en la Gráfica 2. En este experimento, tanto la fertilización como la arada temprana aumentaron considerablemente el rendimiento.

Las condiciones del tiempo fueron mejores que en el año 1962 para el cultivo del trigo, lo que explica los altos rendimientos alcanzados en este experimento. La arada doble no fue muy superior a una arada temprana.

Es notable que el efecto de la aplicación de nitrógeno fue mucho más alto en el caso de la arada tardía (595 kg/há) que en la arada temprana (212 kg/há). La explicación es la siguiente: la disponibilidad de nitrógeno es mayor y por lo tanto es menor el requerimiento de fertilizante nitrogenado.

LA PROFUNDIDAD DE ARADA

El efecto de la profundidad de arada se estudió en el ensayo realizado en 1962 en una chacra del CENTRO, cuyos resultados se expresan en el Cuadro 1.

El suelo, Pradera Parda sobre Pampeano, tenía piso de arado. En este caso, no había un efecto de la arada temprana pues ésta se realizó a la profundidad de 15 cm (normal), pero arando a una profundidad de 30 cm se

rompió el piso de arado obteniéndose un aumento de rendimiento considerable.

Evidentemente, el piso de arado actuaba como factor limitante, obstaculizando el buen desarrollo de las raíces y un drenaje adecuado del suelo.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo a lo expuesto, es siempre conveniente arar temprano en la preparación del suelo para la siembra de cultivos. Aunque sus beneficios, o resultados, pueden variar según el cultivo que se siembre y según las características del suelo, tiene apreciables *ventajas sobre la arada tardía*. Esta será generalmente una preparación apresurada y generalmente mal hecha.

En resumen, preparando temprano los suelos *se logra:*

—Evitar el riesgo de tener que trabajar *en condiciones desfavorables* de humedad, o tener que postergar la siembra del cultivo a una fecha que no es la más indicada.

—Ahorrar trabajo en la preparación final.

—Economizar en el uso de fertilizantes.

—Obtener un aumento considerable de rendimiento.

Finalmente, además de la preparación temprana de los suelos, es conveniente **romper el piso de arado** donde éste se haya formado, arando a una *profundidad mayor que la común.*

Desconfiad del hombre que tiene una idea fija. ANONIMO.

Decía Feijóo en el Paralelo de las lenguas castellana y francesa: La lengua francesa, digámoslo así, se desliza; la española, golpea.

Todos los dogmas, los políticos sobre todo, se imponen generalmente por la esperanza que hacen nacer y no por los razonamientos que invocan. GUSTAVO LE BON.

¿Acaso, realmente, conoceremos los matices de un idioma que no hemos hablado desde que nuestra lengua se soltó y que no es el idioma de nuestros padres ni de nuestros abuelos? ¡Ilusión de ilusiones! Por más que hagamos, por más que conozcamos las puridades y recovecos de un idioma extranjero, siempre quedará algo en él — su esencia — que estará exento de nuestro inquisitivo saber. AZORIN.

El vulgo tiene todas las ideas equivocadas; se le dirige con milagros, con las más groseras patrañas por poca apariencia que tengan de verdad: es la masa común de las gentes que no se distinguen ni hacen en nada visibles. LARRA.

El hombre de partido. *El verdadero hombre de partido no aprende nada, sólo experimenta y juzga; por eso Solón jamás fue hombre de partido, pero persiguió su fin al lado y por encima de los partidos, o aun contra ellos, fue el autor (y esto es significativo) de esta sencilla frase que descubre toda la salud inagotable de Atenas: "Me vuelvo viejo, pero continúo aprendiendo". NIETZSCHE.*

por el ING. AGR.
ENRIQUE FERNÁNDEZ MATOS

PRODUCTIVIDAD

Las plantas para lograr su pleno desarrollo y crecimiento necesitan contar con una suficiente dotación de agua. Cuando la naturaleza por sí no la aporta el hombre aplica el riego, permitiéndose así beneficios económicos que grandemente le compensan las inversiones en instalaciones.

Claro está que el regar sólo no es factor exclusivo de ganancia si no que demanda por parte del agricultor extremar cuidados en sus cultivos atendiendo fundamentalmente la provisión de fertilizantes así como el combate de plagas.

En otras palabras: el riego para ser redituable compromete al regante en un proceso de intensificación y atención más ajustado que aquel que le exigió la sustitución del caballo por el tractor.

El desarrollo de las plantas, pues, no depende de una buena dotación en agua exclusivamente, necesita que las instalemos en un suelo fértil.

Bajo este concepto se entiende aquel suelo que permita el desarrollo de las plantas sin otras limitaciones que las propias de la planta y clima.

Ello supone que un buen suelo presente a la vez:

—**Una constitución química** tal que todos los elementos necesarios para la nutrición de las plantas figuren en proporciones convenientes; ni en exceso ni en déficit.

—**Un estado físico** que permita a las raíces una penetración fácil para lograr captar los nutrientes.

Estas condiciones raramente se presentan en la naturaleza en pleno, es necesario que el trabajo del agricultor realice modificaciones de acuerdo a lo que le conviene a su cultivo.

En la práctica se puede limitar la acción a la determinación de los caracteres del suelo que limiten la producción y sobre los cuales será posible aplicar correctivos para neutralizarlos.

Es lo que se denomina la investigación de los factores limitantes. Aclarando conceptos expondremos en el cuadro siguiente qué se entiende por suelo fértil.

Buena	constitución	química	X	Buen	estado	físico	=	Suelo	fértil
"	"	"	X	Mal	"	"	=	"	infértil
Mala	"	"	X	"	"	"	=	"	"
"	"	"	X	Buen	"	"	=	"	"

Diremos que una mala constitución química o un mal estado físico son factores limitantes.

Llevando más adelante el análisis en lo que concierne a la constitución química del suelo diremos que todo vegetal necesita de oxígeno (O) carbono (C) e hidrógeno (H), elementos que encuentra en el aire y el agua, procurándose del suelo otros elemen-

tos: nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K), azufre (S), magnesio (Mg), calcio (Ca), hierro (Fe), manganeso (Mn), boro (B), cloro (Cl), cinc (Zn), cobre (cu) y molibdeno (Mo).

Visto el problema desde otro ángulo, el agricultor ve comprometida su economía al afectarse el rendimiento de su cosecha.

Evidentemente muchos factores limi-

AGRICOLA

Las cantidades extraídas de cada uno son muy variables.

También se les distingue por la actuación que cumplen en los procesos vitales. Se les llama elementos "plásticos" a los que intervienen en la construcción de los tejidos, debiendo estar siempre en abundancia en los suelos, ellos son: C, H, O, N, P, K, Ca, Mg, S, etc.

Otros minerales que son empleados en cantidades menores, intervienen sobre los diferentes mecanismos que regulan procesos metabólicos de las plantas, tales son: Fe, Mn, B, Cl, Zn.

Entre los diversos elementos debe existir equilibrio estando presentes en proporciones convenientes; se sabe por ejemplo que el Ca, Mn, Cu, B, si *están en exceso pueden actuar negativamente* en el desarrollo del vegetal.

Podemos decir en consecuencia que:
1 nitrógeno x 1 fósforo x 1 potasio por 1 molibdeno x .... x 1 calcio = 1; si un elemento se desequilibra la expresión será;
1 x 1 x 1 x 1 x .... x 0 = 0

EL EXCESO O DEFICIT DE UN ELEMENTO ES FACTOR LIMITANTE

El exceso (tóxico) o carencia (déficit) no anularán totalmente el desarrollo de la planta, salvo casos extremos, pero en cambio lo reducirán más o menos según el grado en que afecte el equilibrio.

tantes pueden actuar simultáneamente, constituyendo un complejo que actúa negativamente y con diferente intensidad según la especie vegetal.

Visto el problema así parece de muy difícil solución, parece imposible que el agricultor pueda vigilar para cada cultivo la composición del suelo y mantener los nutrientes a niveles óptimos.

Felizmente la realidad es muy otra y más simple, si apelamos al estudio del suelo o pedología, ciencia tan vieja como nuestro planeta.

El número de suelos diferentes no es infinito, dentro de cada región pueden reconocerse un número reducido de tipos con gran cantidad de propiedades comunes.

El agricultor en base a su observación, fracasos y éxitos logra este agrupamiento.

Precisamente la pedología, apoyada en esos conocimientos empíricos ha reemprendido el estudio sobre bases científicas, los ha clasificado según su origen, características y duración de la evolución de la roca inerte que se transforma en material dinámico que llamamos suelo.

Luego compara zonas distantes y asemeja características y aptitudes, llegando en última instancia a permitir por este agrupamiento a validar conocimientos al respecto entre zonas muy distantes entre sí.

A medida que el progreso en los estudios avanza se logra un más completo inventario de características muchas de ellas susceptibles de ser corregidas.

También mediante la observación de diferentes órganos de la planta se logra diagnosticar las carencias que padece. En efecto una variabilidad en la constitución del suelo causa en el vegetal ciertas anomalías perfectamente identificables. Este método tiene la virtud que significa gran economía en tiempo y medios al limitar los análisis de laboratorio.

Por otra parte una vez de conocerse correctamente este "lenguaje" de las plantas las apreciaciones son más eficientes que los resultados interpretativos del análisis del suelo realizado en laboratorio.

El empleo de esta metodología, demanda de la experiencia y la **prudencia.** El diagnóstico es tanto más certero cuanto más plantas se han consultado sobre iguales condiciones de suelo.

No obstante y a pesar de lo expuesto hay una respuesta que no obtenemos y corresponde a la pregunta del agricultor de ¿cómo aumentar el rendimiento de mis cosechas?

Quedan dos recursos:

El análisis del vegetal, conocido por análisis foliar que permite determinar el estado nutricional óptimo de cada especie y sobre todo la experimentación "in situ" por la cual se le requiere a la misma planta la respuesta al someterla a las diferentes soluciones posibles.

En conclusión, es posible afirmar que los problemas de nutrición vegetal tienen solución. Queda en manos del agricultor y del agrónomo descubrir en cada caso el factor limitante y elegir el método más conveniente de corrección, adaptándose a las circunstancias y a las posibilidades del productor.

Sólo pueden esperarse resultados positivos si existe franqueza y confianza total y mutua entre el agricultor y el técnico.

Cada uno le aportará al otro todos los elementos que posea del problema en estudio.

Los resultados serán aún mejores y más rápidos si los agricultores se agrupan para hacer intercambio de observaciones, aceptando de consagrar un poco de su tiempo y sus medios a los ensayos; que realizados bajo condiciones prácticas y reales puedan arrojar resultados valiosos tanto para ellos como para los otros.

Creación del Departamento de San José y origen de su nombre. *Este departamento fue creado por disposición de fecha 27 de enero de 1816, estando a la sazón formado por los territorios que en la actualidad constituyen los departamentos de San José, Flores y Florida. El 1º de julio de 1856 se promulgó una ley dividiendo en dos esta región, con la denominación de San José y Florida y con fecha 29 de diciembre de 1885 se creó el de Flores segregándolo del de San José. En cuanto a su nombre lo toma del río que lo riega.* [*O. Araújo.*] *Por orden del virrey Vertiz, el capitán de dragones Don Eusebio Vidal fundó, el 1º de julio de 1783 la villa de San José, actual capital del departamento. Las primeras familias fueron, en su casi totalidad, de origen asturiano.*

Algunos comentarios sobre reservas de forraje

por el Ing. Agr. Walter Arias

Jefe del Dpto. de Extensión. —
Plan Agropecuario

Como es de conocimiento de nuestros productores, el Ministerio de Ganadería y Agricultura, conjuntamente con la Comisión Honoraria del Plan Agropecuario, han organizado la PRIMERA CAMPAÑA DE RESERVAS FORRAJERAS. Mediante ésta, se espera lograr para el año 1969 la cantidad de 40.000 hectáreas de praderas y cultivos especializados almacenados como heno o silo.

Este paso es de enorme importancia, pues, por primera vez, en forma seria y organizada se encara la solución de uno de los problemas que más han trabado el desarrollo de nuestra ganadería.

A pesar de que el problema es por demás conocido, la práctica de acumular reservas de forraje no acompañó en su evolución a la siembra de mejores pastos, el uso de fertilizantes fosfatados, el mejoramiento de la sanidad, etc.

Sucede que, cuando los establecimientos se organizan para producir más y mejor a bajo costo, debe avanzarse enfocando todos los ángulos de la producción, de lo contrario la eficiencia es más baja. De nada vale poner todo el empeño en obtener más y mejores pasturas, si siempre, inevitablemente habrá épocas del año en que la productividad estará regulada en un mínimo por la falta de agua, o el exceso de frío, las heladas o las inundaciones. El aumento de la producción ganadera tal cual ha evolucionado en esta última década ha formado conciencia de que, solamente complementando todo el esfuerzo de mejoramiento con las reservas de forraje, es posible dar un gran salto en la productividad de cada establecimiento.

Fundamentalmente dos son las causas que han creado este estado de ánimo; el interés de los productores por mejorar las pasturas y las graves crisis climáticas de los años 1966-67 y 1967-68.

La combinación de ambas situaciones ha producido desconcierto en mu-

chos productores que, entusiasmados por el alto rendimiento de las praderas han aumentado la dotación de los campos.

Normalmente un productor comienza a mejorar sus pasturas entre un 10 al 15 % de su superficie. Al año siguiente, continuando este ritmo, se cuenta con una cuarta parte mejorada. Hasta aquí la dotación posiblemente no ha tenido cambios importantes y manteniendo la existente pueden lograrse interesantes aumentos en la producción. Es bien conocido que, en general, nuestros campos se encuentran con exceso de animales, de modo que el mismo ganado, mejor alimentado, logra, a corto plazo importantes avances en la crianza y terminación de las haciendas, en la producción de leche, así como en el aumento de los porcentajes de parición y en la producción de lana por cabeza, etcétera.

Pero si el ritmo de mejoramiento continúa, el productor se encontrará en una encrucijada. Si aumenta la dotación, para aprovechar la mayor cantidad de pasto producido, hará un mejor uso de éste en las estaciones favorables como otoño y primavera, pero, a la vez, quedará más indefenso para los períodos desfavorables tales como verano e invierno. No podemos esperar milagros de las pasturas mejoradas, si el clima no ayuda las plantas no van a dar producción o ésta será insuficiente para nuestras necesidades.

En estas condiciones, con una carga de hacienda mayor que la que normalmente puede soportar, la crisis aparece con más intensidad aún que en aquel productor que no realiza mejoramiento alguno.

Si este período de carencia se prolonga por mayor tiempo, como ocurrió en estos últimos años, la situación es todavía más delicada.

Es la combinación de los dos problemas de que habláramos anteriormente. Conclusión de este breve comentario: NO DEBEMOS AUMENTAR LA DOTACION DE UN ESTABLECIMIENTO QUE SE MEJORA CON PASTURAS, SI PARALELAMENTE NO COMENZAMOS LA PRACTICA DE RESERVAS DE FORRAJE.

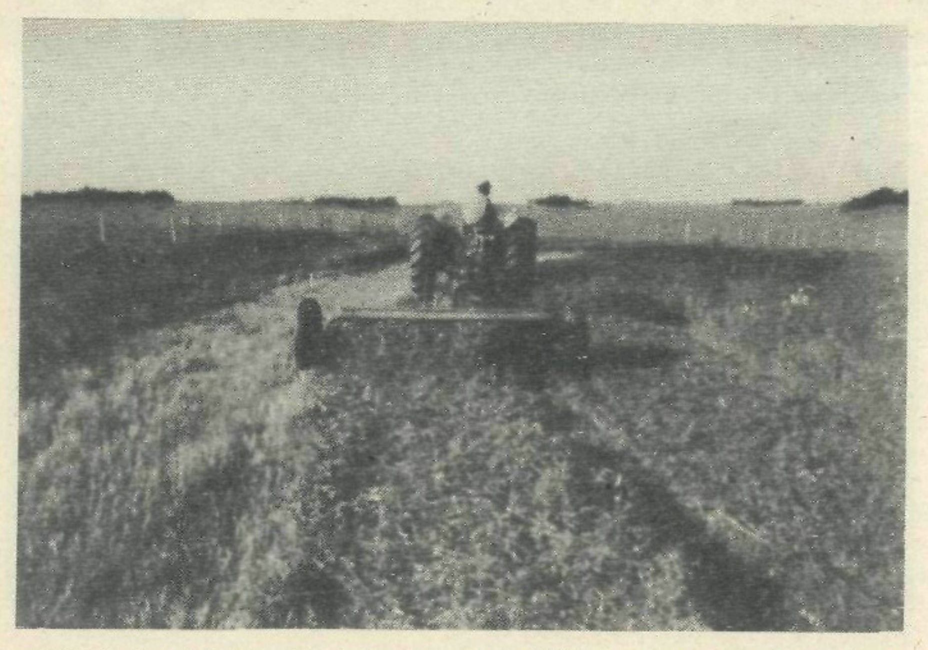
El Dr. A. H. Flay, Director Ejecutivo del Plan Agropecuario sostiene que un establecimiento que no acumule reservas de forraje puede alcanzar solamente las dos terceras partes de su producción. Ese tercio, que dejamos de ganar, sólo puede ser recuperado a la producción con forraje adicional.

El establecimiento que ha llegado a un cierto grado de mejoramiento en sus pasturas, seguramente tendrá sobrantes de forraje en primavera. La primavera de 1968 ha sido muy benigna y hubo excedentes de pasto factibles de guardar. Este pasto, guardado como silo o heno, es la reserva más barata que podemos obtener, y, a la vez, por su alto contenido en tréboles, constituye un alimento de alto valor nutritivo, rico en proteínas. Si bien aparentemente puede ser un buen negocio comprar ganado, para evitar que el pasto se pierda, —si es que no lo podemos almacenar— los márgenes de ganancia se ven mermados pues el precio del ganado, cuando sobra pasto, sube por la fuerte demanda. Del mismo modo, cuando falta pasto, el negocio de oportunidad de aquellos que tuvieron la visión de guardar se vuelve más productivo, pues la oferta es mucha y escasa la demanda.

Es natural que el proceso de mejoramiento sea lento y, si bien se considera que a fines del año 1968 hay unas 900.000 hectáreas de praderas y campos mejorados en el Uruguay sólo contados productores tienen excedentes de volumen para guardar. Es por ello que por muchos años la siembra de cultivos anuales de alta producción,

El acondicionador de heno, facilita la obtención de heno de calidad para las difíciles condiciones del clima uruguayo.

Una pastera y un rastrillo cargador trasero permiten hacer un buen silo de praderas en establecimientos poco mecanizados.



La administración del heno, una de las tareas más difíciles, se ha simplificado mucho con las técnicas modernas.

tales como maíz y sorgos, constituyen la materia prima para la confección de reservas.

QUE LIMITACIONES PUEDEN TENER LOS PRODUCTORES PARA HACER RESERVAS

Hasta aquí los productores pueden estar de acuerdo con el que escribe, pero, indudablemente, hay una serie de dudas y limitaciones que impiden o impidieron en el pasado acumular reservas de forraje. Citaremos algunas a manera de ejemplos más comunes, comentándolas.

El equipamiento de maquinaria, y recursos de crédito.

La escasa y mala experiencia anterior.

El desconocimiento de la técnica moderna.

1) Disponibilidad de capital y equipos.

Se trata de uno de los puntos más importantes. El deterioro de los términos de intercambio ha traído una marcada disminución de las posibilidades de equipamiento de los productores de carne y lana. Es necesario un crédito de bajo interés y largo plazo, que permita una adecuada amortización del equipo. A través de los préstamos del Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento y de la A.I.D., se logró poner al alcance de los productores maquinaria altamente especializada a un costo aproximado del 50 % más bajo de lo que estaba en plaza.

Sin embargo, en la adquisición de un equipo no debemos poner nuestro objetivo en la compra de un costoso conjunto de maquinaria. Una pastera y un rastrillo cargador trasero, son suficientes para hacer un silo de praderas de excelente calidad. Una pastera, un rastrillo de carga lateral más abundante mano de obra adicional son suficientes para preparar un buen heno.

También es cierto que mucha de la maquinaria existente en el establecimiento puede ser adaptada para estos propósitos evitando importantes erogaciones de capital.

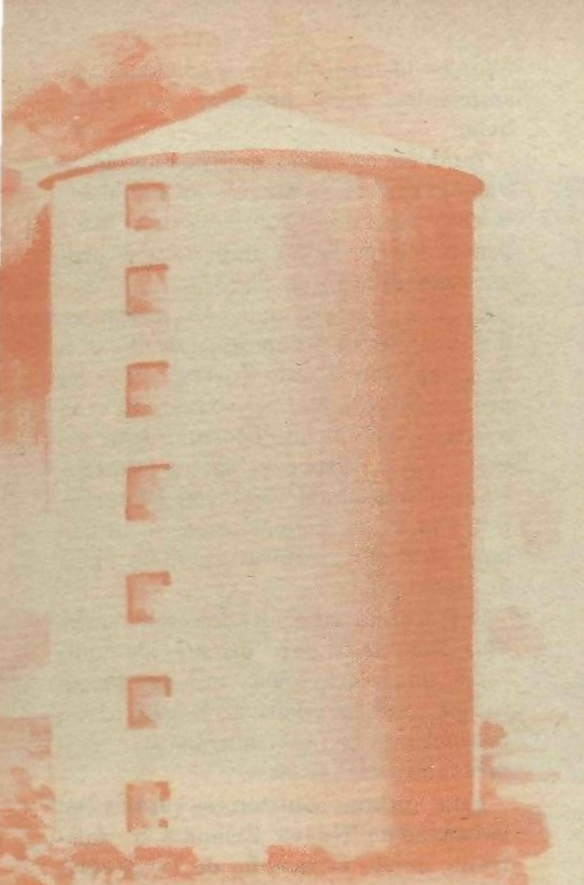
Lo que siempre debemos buscar es disponer de un equipo que se ajuste a nuestras necesidades, permitiendo su uso económico. Es irracional, como ha ocurrido en muchas oportunidades en estos años, disponer de un costoso equipo, que rinde unas 300 hectáreas por año y que solamente se le utiliza para 20 ó 30, y esto a veces, no todos los años.

Por último quedan dos soluciones, muy racionales pero difíciles de aplicarse en gran escala, el uso de un equipo por cooperativas o grupos de productores, y por contratistas o empresas especializadas.

Esta última solución se aplica en países como Nueva Zelandia y Australia, donde el tamaño de los predios y el alto costo de la mano de obra, no permiten que cada productor, a pesar de realizar reservas periódicamente, tenga su equipo propio.

En el Uruguay lo vemos como solución de futuro. Recordemos que se está generalizando la fertilización a contrato y, en algunas zonas, las siembras a zapata y en cobertura. La solución de hacer los trabajos entre un grupo de productores puede representar un importante paso en el trabajo cooperativo de nuestros hombres de campo.

La experiencia es escasa y algunas veces no muy saludable. Pero en la confección de heno o silo hay una tolerancia mayor que cuando se utiliza una cosechadora de cereales, por ejemplo, donde el cultivo se apronta y debe trabajarse rápidamente y, a veces en varias chacras a la vez. El cultivo de



sorgo para ensilar "espera" más que uno destinado a cosecha.

No hay grandes pérdidas o deterioro del producto final, trabajando dentro de ciertos márgenes de tiempo. Por esta razón es relativamente fácil utilizar un equipo entre varios productores.

También recordemos que cuando un equipo se utiliza entre varios, hay mayores posibilidades de utilizar más tractores, lo que agilita los trabajos y ayuda a obtener un producto de más calidad.

La práctica de reservas de forraje contribuirá, sin lugar a dudas a cultivar el espíritu de cooperación entre los productores.

2) La experiencia anterior.

Muchos productores, tiempo atrás, han llevado a la práctica la confección de reservas de forraje. ¿Ha sido siempre una experiencia positiva? Desafortunadamente no. Cuando preguntamos, en nuestras recorridas por campaña, cuáles son las limitaciones que se encuentran para adoptar esta práctica en toda su extensión, el punto más comentado es precisamente la desafortunada experiencia anterior.

En este sentido, los que han realizado *ensilaje han tenido más* dificultades que lo que henificaron. En el ensilaje lo más comentado es la dificultad en el racionamiento. Muchos *piensan que el ensilaje es solamente* práctico en tambos o establecimientos reducidos, con poco ganado para racionar y abundante mano de obra, a *veces familiar*, que *abarata y facilita* el racionamiento.

En los últimos años se han desarrollado métodos prácticos y baratos para autoalimentar el ganado a bajo costo, convirtiendo esta pesada tarea en agradable trabajo. Es imposible describir en este breve artículo los diferentes métodos de autoalimentación, pero en esencia estos procedimientos utilizan tanto la complicada maquinaria que extrae el silo casi automáticamente y del mismo modo lo raciona, como el barato sistema de planchas de hormigón vibrado, que, sirviendo de pared se colocan de piso al abrirse el silo. Aún más económico es el sistema del "aerocarril" que consiste en el transporte del silo a comederos próximos o bateas, mediante un ingenioso sistema que emplea dos hombres durante escaso tiempo diario.

Otro problema corriente es acostumbrar a comer el silo. El ganado se acostumbra fácil, desechando los silajes pútridos que, por otra parte no tienen valor como alimento. Los sila-

jes obtenidos a baja temperatura no son tan apetecidos como los logrados a alta temperatura, pero el ganado se acostumbra a comerlos sin dificultad.

En la henificación el problema mayor se plantea en la pérdida del forraje cortado debido a inesperadas lluvias. Los modernos acondicionadores de heno acortan sensiblemente el tiempo de secado, evitando este serio inconveniente.

EL DESCONOCIMIENTO DE LA TECNICA MODERNA

En los últimos años han habido importantes cambios en los métodos de ensilaje, que han permitido obtener un forraje que conserva gran parte de su valor nutritivo como cultivo en pie. Es la técnica de fermentación a baja temperatura. El ensilaje, no es — como lo aclara el Dr. C. P. McMeekan — un proceso de cocimiento, sino que, esencialmente lo que se busca es estimular el desarrollo de ciertos fermentos deseables que conservan gran parte del valor nutritivo del forraje original. Para hacer un ensilaje de calidad es necesario que intervengan gramíneas en el forraje, cortar en momento oportuno, lacerar o picarlo fuertemente, llenar rápidamente el silo, compactar enérgicamente, y taparlo con cubiertas de plástico cargadas con tierra.

Otro de los enemigos de un buen silaje es el contenido de agua en las plantas, cuando el primero está en exceso y el segundo en carencia.

Un marchitamiento del forraje, o la espera para el corte, evitan el exceso de agua; el agregado de melaza u otros productos especiales ayuda a elevar el contenido de azúcar.

Estos ejemplos sirven para señalar que la técnica moderna avanza considerablemente solucionando los problemas que otrora eran preocupación de los productores. Las Estaciones Experimentales del Uruguay "La Estanzuela" y la Estación "Dr. Mario A. Cassinonni", en Paysandú, están realizando importantes ensayos tendientes a facilitarnos mayores datos sobre este y otros problemas de las reservas de forraje, para nuestras condiciones ambientales.

La técnica moderna ha avanzado en los sistemas de preservar la reserva por muchos años. A medida que transcurre el tiempo, el aire y el agua penetran en la masa del silaje o el heno, deteriorándolo y mermando su valor alimenticio.

Las modernas construcciones, y el advenimiento de las capas plásticas permiten un mejor acondicionamiento de las reservas, haciéndolas duraderas por un período mucho más prolongado.

CONCLUSIONES

No podemos dudar de las ventajas de tener a la mano, y previamente financiado, el seguro forrajero a través del silo o el heno. En este breve artículo hemos realizado algunas consideraciones sobre este tema.

A la experiencia anterior, sumada a este gran impulso dado por la "Operación Reservas de Forraje 1968" y al decidido apoyo de los productores (de U$S 800.000.00 ofrecidos, se solicitaron por parte de los productores U$S 2.860.595.00), se cimenta otro de los pilares básicos de nuestra ganadería y se alejará definitivamente el "Fantasma de los malos años".

FERTILIZANTES EN EL URUGUAY

por el ING. AGR.
OSCAR R. RUÍZ OROZCO

El Uruguay en materia de fertilizantes, es uno de los países de Latinoamérica que marcha a la cabeza por unidad de fertilizante aplicado con relación a su superficie.

Podemos decir que en la historia de nuestro país con respecto a fertilizantes hay 3 etapas: la 1ª etapa de experimentación aislada, por aquellos productores que venían experimentando en sus tierras baja de rendimientos en sus cultivos, y empezaron a usar técnicas de fertilización europeizada, tales como las usadas en Holanda e Italia, en pequeños cultivos como Vid, Frutales, Huerta, etc. Estos hombres, pioneros de la fertilización, estaban solos y aislados sin tener una orientación básica en la materia.

Esta primera etapa termina por los años 1948-49 y comienza, la segunda para impulsar el desarrollo agrícola-ganadero de nuestro país. Después de varios estudios geológicos y climáticos se pudo establecer que el Uruguay podría ser una Nueva Zelandia en producción agrícola y ganadera, recalcando siempre más ganadero que agrícola. Se consideró nuestro clima y nuestros campos ondulados como una potencia inexplotada, virgen, con un mal manejo de nuestros rodeos, atrasado en alimentación adecuada y usando técnicas veterinarias de sanidad poco científicas. Evidentemente, los campos estaban mal manejados por los monocultivos en agricultura y nuestras pasturas naturales disminuidas por el mal manejo de nuestros potreros. Se dio además a conocer la evolución de Nueva Zelandia en los últimos 30 años y su capacidad productora, recalcando siempre que el Uruguay podría ser un país ganadero por excelencia y que por su pequeña superficie tendría que tener 3 pisos en lugar de uno.

Desde 1948-49 en adelante, el Uruguay, si bien todavía no ha llegado a tener 3 pisos, ya ha edificado los pilares para la construcción del 1er. piso, pues en agricultura ya se ha demostrado que usando técnicas de laboreo, buenas semillas y fertilizantes adecuados, se puede aumentar el rendimiento de las cosechas.

En ganadería hemos logrado unas 900.000 Hás. de praderas artificiales y de campos mejorados, luego de aclima-



tar las semillas importadas de alta productividad a nuestro suelo y clima. Hoy día, la mayoría de los ganaderos han aprendido a manejar dichas pasturas, a sacarles el mayor provecho con respecto a su ciclo evolutivo, admitiendo el doble de animales de los que se podrían tener en campos naturales.

Los fertilizantes han sido la principal arma para este primer paso, agregado a los adelantos fitotécnicos y de sanidad. El uso de los fertilizantes, en los últimos 5 años ha aumentado en un 300 %. Como dato ilustrativo de 40.000 toneladas que se usaban en 1959, hemos pasado a consumir 120.000 toneladas. La C. I. D. E. en su plan de desarrollo económico informó al Ministerio de Ganadería y Agricultura, que el Uruguay para 1970, debería estar usando unas 500.000 toneladas de fertilizantes, lo cual quiere decir que hay que seguir edificando para llegar a ese 3er. piso, pues recién se ha comenzado a poner la primera hilera de ladrillos, y aún queda mucho por hacer.

Existen 4 fábricas que importan la materia prima y que por un sistema sencillo elaboran y mezclan los elementos indispensables, N-P-K (Nitrógeno, Fósforo y Potasio) elementos éstos indispensables para la vida de las plantas.

La roca fosfórica la importan y la tratan después de molerla con ácido sulfúrico, fabricando así el Superfosfato. Otra fábrica trae el hiperfosfato importado del Norte de Africa, cuyo tratamiento sólo consiste en molerlo y mezclarlo con Sulfato de Amonio y Cloruro de Potasio, resultando de ésto, N-P-K (Nitrógeno, Fósforo y Potasio).

Otra importa Escorias Básicas, subproducto de la industria del acero.

En el año 1961 se abre la importación de fertilizantes y el Estado saca un Decreto en el cual da un subsidio a aquel productor que esté afiliado a la regional agronómica de su zona. Dicho subsidio va con cargo al fondo de detracciones que ponen a la exportación de lana, carne y cueros. Por ese Decreto solamente subsidian las unidades de Nitrógeno y Fósforo, pues luego de varios ensayos dirigidos por la Estanzuela, consideran al Potasio innecesario por no existir respuesta efectiva de este elemento.

Es aquí donde comienza una tercera etapa, que es la de la extensión.

Gracias a ese Decreto, se pueden conocer los fertilizantes Granulados y de alta concentración. Todas las experiencias recogidas, tanto en La Estanzuela, como las que hicieron los productores más avanzados, se divulgaron y la fertilización comenzó en masa.

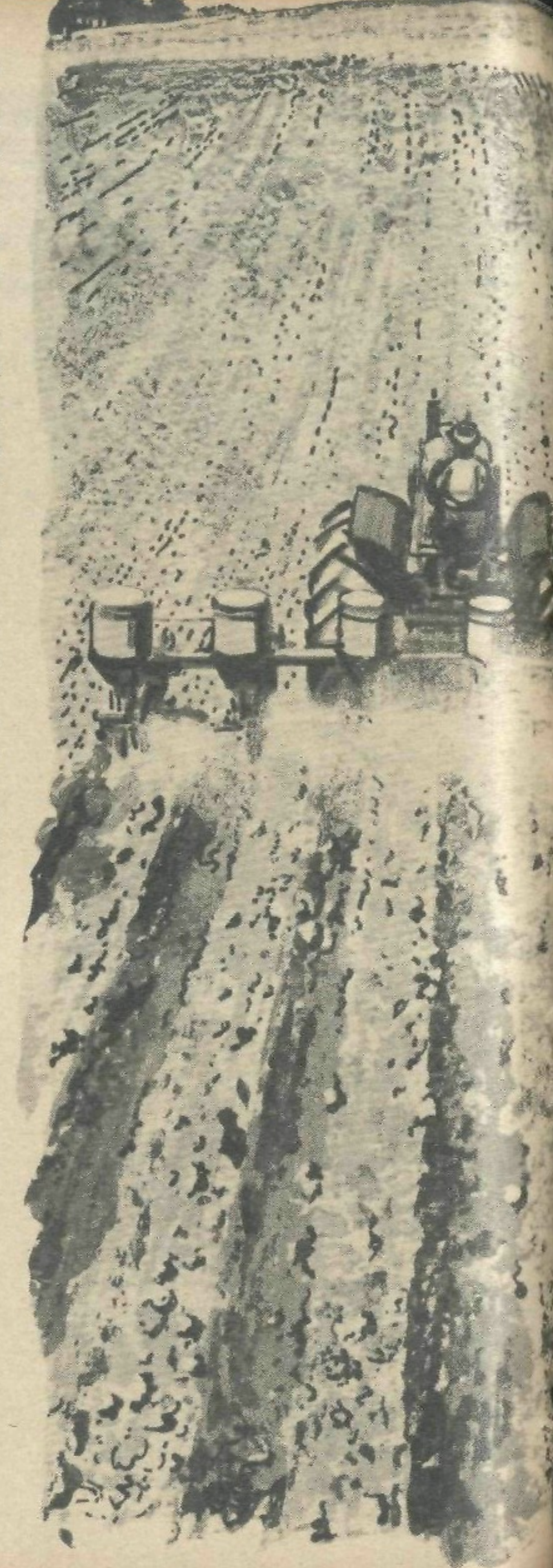
Los productores tanto de trigo, avena, Rye Grass, cebada, feterita, sorgos, papas, etc., comenzaron a tener conciencia de que si fertilizaban cosechaban con creces, y de que impedían de esa manera la degradación de la fertilización de sus suelos.

La Estanzuela da directivas sobre fertilización en trigo; Rausa da sus recomendaciones para el cultivo de remolacha azucarera; lo mismo hace Azucarlito y el Plan Agropecuario en Praderas.

La necesidad de Fósforo de nuestro suelo quedó establecida, tanto para las praderas artificiales como para nuestros campos autóctonos. La falta de Nitrógeno es notoria en los cultivos cerealeros por la monocultura realizada a través de los años. El rotar sobre praderas, cultivos carpidos, etc., ha ayudado en los cultivos cerealeros a disminuir la falta de Nitrógeno, pero aún así, es necesario impulsar su desarrollo foliar con dicho elemento.

Tenemos en nuestro país zonas donde la conciencia agrícola se ha desarrollado más y los productores antes de adquirir un fertilizante se acercan a técnicos del Estado o a técnicos particulares que representan a firmas comerciales, que por su seriedad y calidad de sus productos se han ganado la simpatía de muchos de ellos.

Hemos superado la etapa de la improvisación y se ha llegado a que a determinado cultivo corresponde un determinado fertilizante, y se ha abandonado la antigua idea o concepto de



que a cualquier cultivo se le podía poner o echar cualquier tipo o grado de fertilizante.

Para poder llegar a esta etapa, se han realizado muchísimos ensayos con distintas dosis de fertilizantes, distintas unidades y en diferentes tipos de suelos. Previamente a los ensayos se analizaban las tierras pudiendo sacar ideas vagas con respecto a la cantidad de elementos disponibles en el suelo. Los métodos de análisis de tierras usados en su mayoría no eran adecuados por no estar en proporción las muestras con los reactivos, pero daban sí una idea empírica de cómo debíamos actuar de acuerdo a las necesidades de los cultivos a realizar. En esa forma, siguiendo los conceptos básicos de la nutrición de las plantas, conociendo su ciclo vegetativo, cómo actúan los fertilizantes en nuestros suelos con respecto a la acidez de la tierra, temperatura y humedad, se ha podido llegar a recomendaciones no exactas, pero sí muy aproximadas, de las dosis y tipo de fertilizante a emplear.

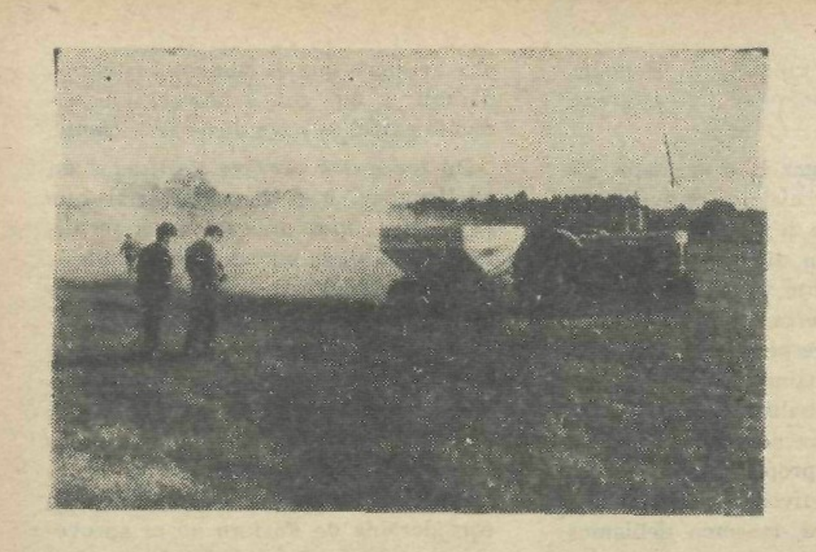
En el año 1962 se comenzaron los ensayos de fertilización en trigo; no sólo se buscaba cuánto fertilizante había que usar y qué tipo, sino que además se buscaron otros factores, cómo y cuándo había que sembrar, qué cantidad de semilla teníamos que echar en el suelo y qué variedades resistentes a plagas eran más productivas. Se consideró además los distintos tipos de suelos de acuerdo al mapa Geológico del Uruguay.

Un criterio comúnmente aplicado en los países donde el uso de fertilizantes es ya una práctica normal, es que el valor del aumento de rendimiento tiene que ser el doble del costo total de la fertilización para ser atractivo económicamente a los productores. Si se compara el precio del fertilizante por tonelada y el precio del trigo por ejemplo, veremos que el aumento es considerable, y que con 4 fanegas (de aumento extra) se paga dicho fertilizante.

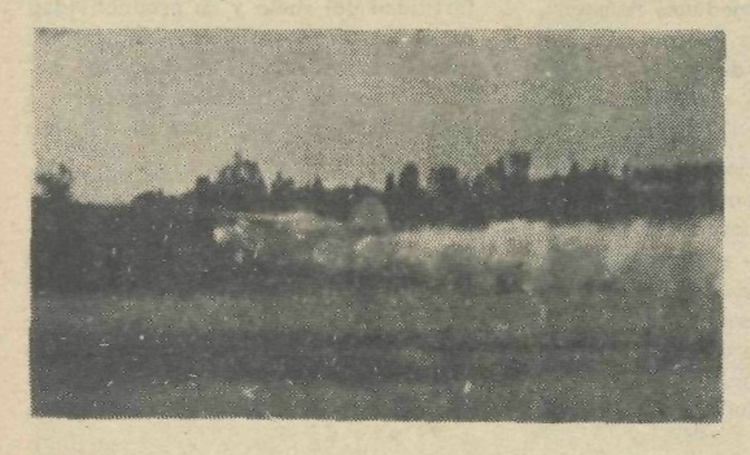
De todos los ensayos realizados en el Uruguay, hay que considerar que en ciertos tipos de suelos los fertilizantes han dado aumentos económicos, y en otros, si bien se han notado aumentos sensibles, no llegan a compensarlo económicamente. No solamente hay que considerar que en ciertos tipos de suelos los fertilizantes han dado aumentos económicos; sino que además hay que tener en cuenta el valor residual. Es cierto que una proporción considerable de Fósforo no es aprovechada por el cultivo al cual se aplica el fertilizante y queda en el suelo para ser aprovechado por cultivos posteriores. La aplicación del Nitrógeno también tiene un efecto residual indirecto debido a la mayor producción de paja y raíces que se incorporan al suelo, aumentando el contenido de materia orgánica.

Frente a la decisión de si es o no conveniente usar fertilizante, se deberán tener en cuenta estas consideraciones y además pensar que, con la producción contínua de cultivos, sin tomar las medidas necesarias para conservar y aumentar la fertilidad del suelo, el resultado será una disminución gradual de los rendimientos. Para aumentar la fertilidad del suelo y su productividad potencial no es suficiente emplear los nutrientes extraídos, sino que es necesario aplicar cantidades superiores a estas cifras, especialmente en el caso del Fósforo.

Si bien estas experiencias han demostrado que la aplicación de fertilizantes pueden dar en sí aumentos importantes en el rendimiento de nuestros cultivos, para lograr una utilización más económica de los fertilizantes en el Uruguay, será necesario la introducción simultánea de otras mejo-







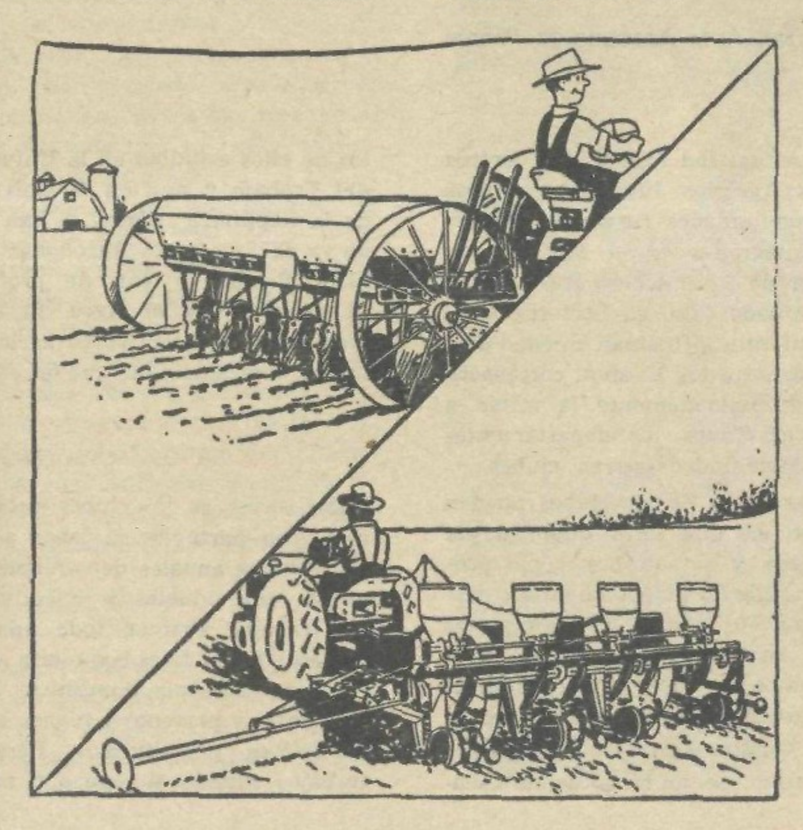
ras de las cuales las más importantes son:

1) Sistema de rotaciones con praderas.
2) Introducción de variedades más resistentes a las enfermedades.
3) Mejor control de las malezas.
4) Preparación más adecuada de la tierra.
5) Métodos para combatir la erosión, etc.

De todo esto se deduce que de la abundancia de la producción nace la abundancia de fertilizante. La producción mundial de fertilizante alcanza la cifra de 33 millones de toneladas, según las estadísticas dadas por la F. A. O. en su revista anual de la "Producción, consumo y comercio mundiales".

Dice el mencionado informe: "Que lo que más contribuye al incremento del uso de los fertilizantes en todo el mundo, es el creciente consumo que de ellos se hace en los países que se encuentran en vías de desarrollo. El aumento de la población y de las necesidades alimenticias exige mayores rendimientos en las cosechas, y éstas como mejor se consiguen, es mediante aplicaciones adecuadas de fertilizantes".

Es por eso que en el Uruguay, país en vías de desarrollo, donde cada día vamos a ser más bocas para alimentarnos, tenemos que aumentar los rendimientos, tanto en los cultivos cerealeros, frutícolas, como en los ganaderos; más carne, lanas y leche. Para eso es necesario que la aplicación de fertilizantes aumente año a año, y nuestro gobierno siga auspiciando el consumo para que este incremento se difunda en aquellas zonas donde todavía no ha llegado la extensión.



Amplitud de la actividad que realizan los jóvenes agrupados en el Movimiento de la Juventud Agraria

por el ING. AGR. ALFREDO L. WEISS

En la actualidad existen 125 centros o clubes Agrarios Juveniles en otras tantas comunidades rurales o sub-urbanas, integrados en el M. J. A. con alrededor de 7.000 socios. Estos, agrupados en cada Club en Sectores juveniles e infantiles, fluctúan en edad desde los 10 hasta los 25 años, correspondiendo aproximadamente la mitad a cada sexo. Todos los departamentos incluso Montevideo poseen clubes.

Los egresados de los clubes pueden estimarse en una cifra doble de la mencionada y actúan hoy como productores agrarios independientes o asociados con sus padres, como expertos agrarios, maestros, asistentes sociales, etc. Muchos de ellos fueron promovidos o estimulados para seguir Secundaria o Cursos Agrarios, o cualquier otra profesión según su vocación. Cientos de ellos estudian en la Universidad del Trabajo y aun en la Universidad de la República. Varios se han recibido ya de Ingenieros Agrónomos o Técnicos Rurales y aun de profesiones liberales ajenas al Agro. El club si bien enaltece la actividad agrícola, no tuerce vocaciones sino que las estimula.

PROYECTOS DE TRABAJO Y CREDITO

Los socios de los clubes desarrollan una gran parte de su labor a través de trabajos anuales denominados proyectos, individuales y colectivos. Estos trabajos abarcan toda una gama de actividades, tales como cría, cultivo, cosecha, economía doméstica, higiene ambiental y personal y planes sociales, recreativos y culturales. Para estos trabajos cuando el club o el socio no

dispone de recursos propios, puede contar con un régimen especial de créditos que comprende por una parte a menores de 15 años y por otra a mayores desde 16 a 25 años.

Entre los diferentes trabajos o proyectos, figuran la crianza de terneros, lecheras, lanares y cerdos —lo que comprende también el desarrollo de pasturas y obtención de forraje— así como la cría de aves, conejos, abejas y otros animales; los cultivos de maíz, trigo, maní, soja, algodón, sorgo, papas, boniatos, hortalizas en general, frutales y otros; labores de artesanía y manualidades; lo relativo a economía del hogar, tejeduría, costura y confecciones, arreglo de la casa, cocina, sanidad y otras tareas afines; actividades industriales como carpintería, mecánica, curtido y repujado de cuero y metales, cestería, etc. y proyectos y obras de carácter colectivo y de desarrollo de la comunidad.

Desde 1945 hasta 1968 inclusive el M. J. A. ha otorgado alrededor de 40.000 créditos a socios menores de los Clubes Agrarios por un valor aproximado de $ 30.000.000.00.

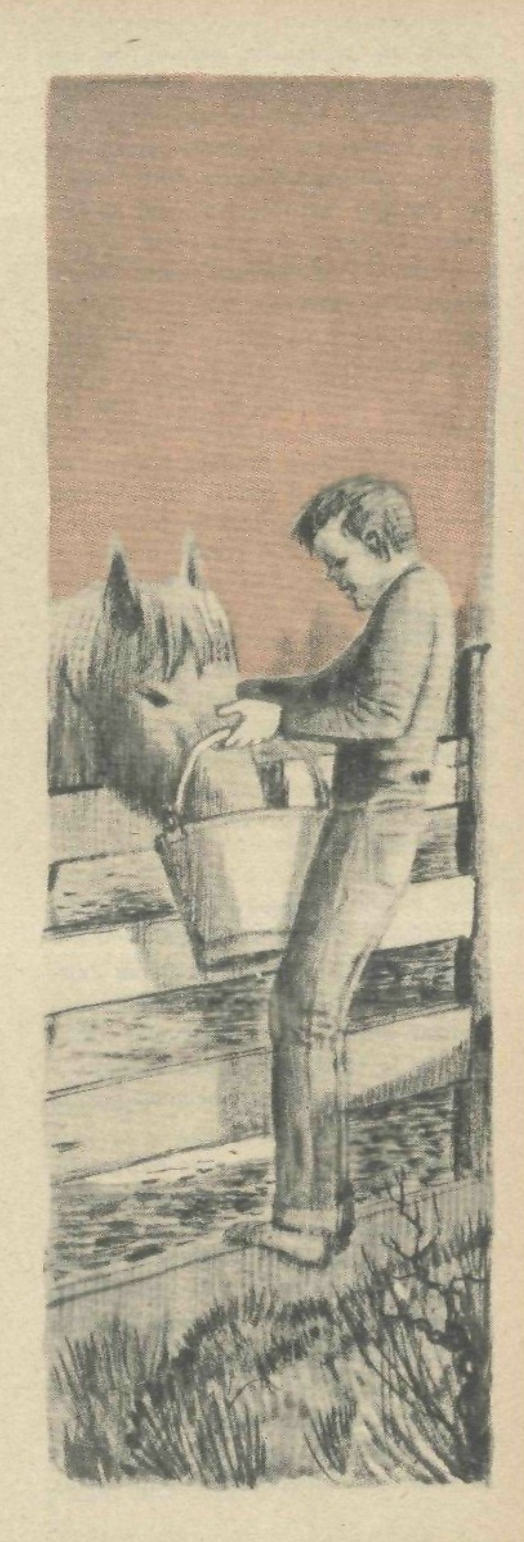
Y de 1962 a 1967, por concepto de crédito supervisado: 700 créditos a socios juveniles y mayores por un valor aproximado de $ 8:400.000.00.

Los valores anotados corresponden al valor de la moneda en 1968.

Los fondos de esos créditos provienen de los recursos propios del M. J. A., a subsidios del Ministerio de Ganadería y Agricultura; del Banco de la República y en una modesta proporción de "Alianza para el Progreso".

ASISTENCIA TECNICA

La Asistencia técnica es principalmente proporcionada por los técnicos del Servicio de Extensión para la Juventud Rural del Ministerio de Ganadería y Agricultura.



Para la asistencia general de los Clubes se cuenta también con valiosas colaboraciones del Consejo de Enseñanza Primaria y Normal, Consejo de Enseñanza Secundaria y Universidad del Trabajo, Instituto Nacional de Colonización, Plan Agropecuario, Comisión Nacional de Mejoramiento Ovino, Centro Dr. Alberto Boerger, Centro Nacional de Fruticultura, Centro Dr. Miguel A. Rubino, etc.

Además no menos de 70 Ingenieros Agrónomos, Médicos, Veterinarios, Expertos Agrarios y productores rurales que habitan en el medio rural actúan como asesores técnicos o profesores. Ultimamente se han creado dos cuerpos voluntarios, uno de promotores de clubes, y otro de profesores, integrado el primero por más de 20 jóvenes experientes que actúan en las cuencas rurales donde habitan y el segundo por docentes de la capital e interior. El registro de este último se mantiene abierto pudiendo los interesados ofrecer sus servicios al teléfono 9 16 65.

BECAS

Dentro del Programa de Becas existe, por ahora, un número limitado para realizar estudios en las Escuelas Agrarias de la Universidad del Trabajo, 9 de las cuales son financiadas por la Compañía Shell.

En cambio se han venido otorgando, en un número que crece cada año y que en 1967-68 sobrepasó las 200, becas para asistir a los diversos cursos que organiza el M. J. A. u otras instituciones públicas y privadas en los más diversos campos de actividades y cuya financiación, corre por cuenta de la Comisión Nacional de Apoyo a los Clubes Agrarios, integrada por más de 40 empresas comerciales e industriales.



INTERCAMBIO DE JOVENES

El M. J. A. promueve dos tipos de intercambio de jóvenes; uno Nacional, otro Internacional. Dentro del Nacional, organiza constantemente reuniones de todo tipo, sean locales, regionales o nacionales, que permiten que se conozcan, estrechando lazos de amistad, jóvenes de 125 zonas del país (Congresos, cursos, campamentos, exposiciones, ferias, etc.). Además, Clubes distantes entre sí intercambian jóvenes durante períodos breves de

tiempo alojándose en las casas de los familiares de los socios.

Dentro del programa Internacional, el intercambio más antiguo es el que mantiene el M. J. A. con la Fundación 4H de EE. UU., mediante el cual jóvenes rurales de los dos países, de 16 a 25 años conviven durante 6 meses con familiares del otro país como si fueran un hijo más de los mismos.

Desde el año 1953 funciona este intercambio del que han participado 71 jóvenes de ambos sexos de los cuales 35 uruguayos y 36 estadounidenses.

Otro proyecto regular de intercambio es financiado por el Programa Interamericano de Juventud Rural y mediante el mismo, que funciona desde 1963, 18 jóvenes del M. J. A. convivieron con familias chilenas y brasileñas y viceversa. Un número mayor de jóvenes y líderes participaron de las Conferencias regionales que organiza anualmente dicho Programa. También, aunque hasta ahora más esporádicamente, han existido intercambios con Argentina, Puerto Rico e Israel.

ACTIVIDAD EDUCACIONAL COMPLEMENTARIA

La labor de los Clubes se complementa periódicamente con la realización de cursillos departamentales o regionales de distintas técnicas agropecuarias, de Economía del Hogar, de recreación, etc.

Además la Institución organiza seminarios y cursos de adiestramiento de líderes y de socios, así como de promotores de Clubes.

También se realizan congresos regionales y departamentales y campamentos educativos. Estos últimos duran normalmente una semana y funcionan como un Club piloto o modelo. Durante los dos últimos años además del Campamento Nacional, funcionó un Campamento específico para los Clubes del Norte. También jóvenes de varios clubes participaron del Campamento de Trabajo organizado por la Dirección Forestal para la plantación de árboles en las dunas de Cabo Polonio.

Asimismo se organizan exposiciones locales, regionales y nacionales donde se exhiben los productos resultantes de los proyectos realizados por los socios. En materia artesanal se realiza anualmente, en Montevideo una gran Feria Nacional, complementada por otras regionales.

RECREACION Y DEPORTES

La recreación forma parte de todos los planes de trabajo de los Clubes y constituye un objetivo primario del M. J. A.

No hay reunión de Club en que no se manifieste, sea a través de juegos orientados, canciones, danzas, folklore, o bien teatro, títeres, etc., procurando no sólo la participación de los jóvenes sino también las de sus familiares adultos.

También se realizan constantemente torneos deportivos inter-clubes o regionales, practicándose atletismo, basket-ball, volley-ball (ambos sexos), fútbol, ciclismo, natación, etc. Finalmente se programan a menudo excursiones y giras.

* * *

A pesar de que la gama de actividades del Movimiento de la Juventud Agraria es mucho más amplia, se considera que esta enumeración sintética es suficiente para dar una idea de la obra cada vez más constructiva que vienen realizando los jóvenes integrantes de los Clubes Agrarios Juveniles, a través de una acción que, si los beneficia y estimula directamente, trasciende a sus familiares, a sus comunidades y a todo el medio rural, y que ha de contribuir en pocos años más a neutralizar la grave crisis económica porque atraviesa el país.



CONAC ACOR
EL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EN EL URUGUAY

por A. A. A.

El Desarrollo de la Comunidad en el Uruguay, entendido como el trabajo conjunto de TODOS los grupos de vecinos de un lugar, que se organizan y toman conciencia de la realidad del medio en que viven, con sus problemas y necesidades, así como de los recursos humanos, materiales y económicos que poseen para llevar a cabo proyectos que mejoren el nivel de vida en el pago, está a cargo de C.O.N.A.C. - A.C.O.R.

QUE ES C.O.N.A.C. - A.C.O.R.

La C.O.N.A.C. (Comisión Nacional de Acción Comunitaria) fue creada por el Poder Ejecutivo el 24 de setiembre de 1963 con la finalidad ya expresada, de trabajar junto a los pobladores de distintos núcleos del país, coordinando la labor con instituciones públicas y privadas, en procura de elevar y superar diversos problemas de los pobladores en la zona (entre otros de vivienda, vialidad, comunicaciones, salud, educación, esparcimiento, promoción agropecuaria, comercialización, pequeña industria y artesanía).

La integración de C.O.N.A.C. se efectuó con delegados de varios organismos oficiales, en el entendido de que el cumplimiento de los fines que determinaron su creación se lograrían, en gran parte, con la acción coordinada de diferentes instituciones del Estado.

En virtud de ello, la C.O.N.A.C. se constituyó con representantes de los Ministerios de Obras Públicas, Salud Pública, Defensa Nacional, Cultura y Ganadería y Agricultura. Del mismo modo, pasaron a formar parte de dicha

Comisión, miembros de los Consejos Nacionales de Enseñanza Primaria y Normal y de Enseñanza Secundaria, de la Universidad de la República, la Universidad del Trabajo, el Instituto Nacional de Viviendas Económicas (I.N.V.E.), la Comisión Nacional de Damnificados y la Comisión Honoraria encargada de estudiar los rancheríos.

Luego de instalada oficialmente en 1964, dicha Comisión comenzó a trabajar en seis áreas del país en marzo de 1965.

QUE ES A.C.O.R

Dos años más tarde, en marzo de 1967, el Poder Ejecutivo resolvió por decreto la creación de A.C.O.R. (Oficina de Acción Comunitaria y Regional). Esta pasó a constituirse como un subprograma del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

A.C.O.R. es así, el subprograma 5 *del Programa 3 de dicha Secretaría de* Estado.

La labor que cumple C.O.N.A.C. - A.C.O.R. en el país, se ha extendido ya a más de medio centenar de poblaciones ubicadas en diversos puntos del territorio, participando de ese modo del esfuerzo de todos los vecinos que, organizados e interesados por el bienestar integral de su comunidad, son SIEMPRE los ejecutores de las obras en el lugar.

C.O.N.A.C - A.C.O.R. AL SERVICIO DE LOS GRUPOS DE VECINOS

Para cumplir los fines perseguidos, este subprograma del Ministerio de Ganadería y Agricultura tiene como cometido fundamental, la coordinación de esfuerzos de organismos públicos nacionales, departamentales y locales así como de instituciones privadas e internacionales, posibilitando la realización de diferentes obras, fruto del esfuerzo conjunto de los grupos vecinales en las distintas áreas.

Por otra parte, las Intendencias Departamentales no han permanecido ajenas a tan positivas acciones de los habitantes del interior del país y han firmado ya muchas de ellas, Convenios con el Ministerio de Ganadería y Agricultura, por los cuales se comprometen a apoyar y "poner el hombro" junto a los vecinos de poblaciones de sus respectivos departamentos.

Hasta el momento son las Intendencias de Artigas, Salto, Paysandú, Río Negro, Rivera, Tacuarembó, Durazno, Florida, Cerro Largo, Treinta y Tres y Rocha, las que rubricaron los mencionados Convenios.

CAMPOS DE TRABAJO

A efectos de organizar y hacer más efectiva la labor, C.O.N.A.C. - A.C.O.R. estableció, de acuerdo a las necesidades *sentidas en las comunidades y a los* planes nacionales y regionales de desarrollo, varias líneas o campos en los cuales actuar.

Entre los mismos figuran la **formación de grupos y comisiones,** los que son integrados por representantes de TODA la vecindad y a través de los cuales se moviliza toda la población en las gestiones y puesta en práctica de obras concretas.

La mejora y construcción de caminos que permitan una más rápida y fácil comunicación (intercambios personales, culturales, laborales, económicos) del poblado con sus alrededores y con otros núcleos del departamento, fundamental para lograr una real integración del país, entra dentro de la línea de acción **Vialidad.**

Lo mismo ocurre con lo referente a las **trasmisiones y comunicaciones,** buscando mejorar e instalar diversos medios (radiales, telegráficos, telefónicos, de transporte, de prensa escrita) que

permitan obtener los objetivos deseados.

Por otra parte el aspecto **vivienda** no puede ser en modo alguno descuidado. Así es que se promueve el mejoramiento de la misma, ya sea urbana o rural, encarado no sólo a través de la refacción, ampliación o mejora de las existentes, sino estableciendo la coordinación con los organismos competentes para la localización de programas de construcción de viviendas, de acuerdo siempre a las características del lugar y a los planes locales y regionales que existan en tal sentido.

El problema planteado por la **educación** en numerosos puntos del país, requiere una atención especial, motivo de importante preocupación de los vecinos y de C.O.N.A.C - A.C.O.R. Problemas originados por la falta de una escuela en el pueblo o por las deficiencias del local existente, o por la irregular asistencia de los niños a clase por razones de distancia, tiempo, caminos, trabajo, pueden y deben solucionarse con la unión de los vecinos y la colaboración prestada por los organismos oficiales competentes, así como de las Intendencias Departamentales respectivas y la coordinación de C.O.N.A.C. - A.C.O.R.

Otro punto que constituye fuente de inquietud y móvil para la acción conjunta de los moradores del pago, es el vinculado a la **salud.** El asegurar el equipamiento médico y sanitario y la atención de dicho aspecto, así como de la higiene ambiental, a la par que la realización de algún proyecto específico (edificio para la policlínica, campañas de vacunación, etc.) de acuerdo a las necesidades del área, es un campo de intensa y muy positiva labor.

Para un mejoramiento de la productividad agraria, C.O.N.A.C. - A.C.O.R. asesora y trabaja con los vecinos en vistas a obtener el mayor rendimiento del suelo a través de técnicas y métodos racionales de aprovechamiento y **promoción agropecuaria.**

La **comercialización,** entendida como la búsqueda de diversos caminos para facilitar la venta e intercambio de productos, es centro de atención de los pobladores y de este subprograma del M. de G. y A., fomentándose al mismo tiempo la formación de cooperativas de productores y consumidores.

Otra línea de acción la constituye el impulso y establecimiento de centros o **grupos industriales y artesanales** los que sirven a la vez para satisfacer la vocación creadora y productora de algunos habitantes del lugar e incrementar el ingreso económico producido con la venta de las obras.

El buen aprovechamiento del tiempo no laborable es también motivo de interés de los vecinos y de C.O.N.A.C. - A.C.O.R. Es así que se organizan y promueven numerosas actividades de **esparcimiento** para todas las edades.

LAS METAS LOGRADAS

El trabajo de los vecinos, con el asesoramiento y la coordinación necesaria aportada por C.O.N.A.C. - A.C.O.R., ha dado sus frutos en obras concretas y satisfacciones a los pobladores de muchos rincones del pais.

Numerosos ejemplos evidencian claramente cómo, la unión de los hombres de los diferentes grupos (políticos, religiosos, sociales, laborales, económicos, culturales) que viven en una misma comunidad y se interesan, organizándose para trabajar en su beneficio, pueden hacer y conseguir para la misma, aún aquello que en algún momento se pensó muy difícil o imposible.

El hombre puede lograr con voluntad y esfuerzo lo que se proponga, máxime cuando tiene la satisfacción del trabajo en grupo y del luchar junto a otros por una misma causa: el bienestar de la comunidad en que se vive.

URUGUAY CAMPO Y CIUDAD

por C. A.

Vivimos una época de grandes conquistas tecnológicas. Vehículos espaciales surcan la bóveda celeste y es inminente la llegada a la Luna y de ahí a otros planetas. Mientras tanto, cerebros electrónicos gobiernan muchas de nuestras actividades más importantes. El transporte moderno hace que se reduzcan considerablemente las distancias entre puntos antes inaccesibles. El automatismo proporciona al hombre innumerables elementos nuevos para una vida de confort, de simplificación del trabajo y de aumento de producción.

No se trata ya de simples fantasías de ciencia ficción, sino que en los países más adelantados, esto constituye una realidad tangible que nos abre una puerta a un futuro de esperanza.

Sin embargo, mientras existen grandes urbes y ciertas áreas de febril actividad y fabulosas riquezas, inmensos continentes se encuentran sumergidos en la miseria, el aislamiento y el desamparo. Un fenómeno paradójico se suma al anterior: El desnivel no es tan sólo problema de países adelantados o atrasados (desarrollados o subdesarrollados, como suele decirse ahora) sino que también se da dentro del mismo país, entre el campo y la ciudad, el medio rural y el centro poblado. Sin ir más lejos, en el Uruguay tenemos la presencia omnipotente de Montevideo y de algunas otras ciudades del interior, símbolo de esta concentración desequilibrada. Nuestra campaña, a pesar de todos sus esfuerzos, sigue presenciando el éxodo creciente de sus hijos, que se alejan hacia las grandes

urbes. Pero no es sólo ella la que sufre las consecuencias de su despoblamiento, sino que también la ciudad se ve agobiada por la ingente necesidad de atender, con recursos siempre limitados, a la masa de inmigrantes que llega a diario para engrosar las filas de los desocupados. La esperanza de encontrar un trabajo remunerador y un nivel de vida mejor se va esfumando poco a poco y convierte a los viajeros ilusos en habitantes de conventillos destartalados y cantegriles infrahumanos.

Faltan fuentes de trabajo en el interior, dicen unos... Faltan estímulos, dicen otros... y el escritor compatriota Julio C. Da Rosa definió como "Generación Terrífuga", a la que sufre el mal de la "Terrofobia" víctima de las tentaciones de la civilización moderna. Las causas de esta grave enfermedad, tienen raíces muy vastas y profundas. Arrancan de nuestra organización económica y social y se integran también dentro de un fenómeno mundial.

El hombre de nuestra campaña ama a su tierra, se esfuerza denodadamente para producir cada vez mejor pero, en su afán, se siente muchas veces abandonado, aislado, impotente, enfrentando solo sus dificultades y penurias. En tanto, el hombre de la metrópoli se siente autosuficiente, lejano de todo lo que transcurre fuera de la gran urbe, inconsciente deliberado de que su sustento y goce provienen de ese manto verde y extenso, a veces motivo de sus entusiasmos turísticos, y otras veces uniforme y aburridor. Estamos frente al antagonismo clásico entre la ciudad y el campo, entre el consumidor y el productor; como dijera Da Rosa: "La Antinomia vida civilizada - vida natural".

Para nosotros, estas son las dos caras de una sola moneda. La realidad nacional nos dice que el campo y la ciudad están íntimamente vinculados o, mejor dicho, son una sola cosa. Nadie ignora que la ciudad se alimenta de lo que produce el campo; el comercio, la banca, trabajan con el intercambio de riquezas de la tierra y de la industria; las importaciones se financian con la producción agropecuaria exportada. La ciudad, a su vez, proporciona los servicios sanitarios, de educación, de esparcimiento, de contactos sociales, de facilidades comerciales, financieras y actividades administrativas, de seguridad y de justicia y también, huelga decirlo, la ciudad es donde se radica el poder político. La ciudad no puede subsistir sin el apoyo del campo y éste no vive sin los servicios de la ciudad. Entonces, ¿es lógico este antagonismo? ¿No sería más importante que Montevideo y el interior se sintieran unidos en un solo destino? ¿Qué cada capital de Departamento se sumara a su área rural en la lucha sin tregua para forjar la felicidad de todos sus hijos? ¿No sería lógico que un avance o una mejora operado en un medio, se considerase como conquista de conjunto? ¿Acaso ese avance o mejora no beneficia a todos, sean de la ciudad o del campo? Podríamos decir que no, en una visión de miope; pero las repercusiones más profundas se harán sentir en todos los ámbitos. Lo mismo que los perjuicios.

Esto nos hace pensar que todas las actividades de mejoramiento se deben realizar con la conciencia cierta de que van a beneficiar a toda una comunidad. Es frecuente ver surgir comisiones en los pueblos del interior, integradas por notables y personas responsables que movidos por el interés colectivo, luchan por el bienestar de su Pago. Sin embargo, muchas veces, estos esfuerzos se frustran por desinterés de los mismos coterráneos, por falta de apoyo del Gobierno, o, simplemente se superponen a otras actividades similares emprendidas por otros

notables, impulsados por las mismas motivaciones. Entonces se genera ese lamentable desperdicio de energías y de recursos para lograr magros resultados. *De ahí que la inquietud de estos vecinos se pierde muchas veces en el vacío.* Así sucede que desistan definitivamente de emprender toda acción colectiva de mejoramiento previendo de antemano su fracaso. Estas situaciones se reproducen en todos los rincones del país, causando no pocos daños, de los cuales no es el menor, el desánimo de los vecinos bienintencionados.

Ordenar la acción sería de suma importancia. No se trata de realizar obras en el menor tiempo posible. Sino de concretar cada iniciativa en el momento oportuno coordinando el esfuerzo de todos, aprovechando todos los recursos disponibles en el lugar, y usando el ingenio para lograr soluciones económicas. Hay que medir previamente las disponibilidades de los recursos necesarios para emprender cualquier iniciativa en el espacio en que se quiera actuar y durante el tiempo que insuma la acción.

Veamos un ejemplo: en el medio rural uno de los servicios más importantes es la red de caminos. Tanto el productor como el comerciante, los escolares, los enfermos, etc., la necesitan en forma imprescindible. Hay caminos que llevan a los productores al centro poblado, donde encuentran los servicios necesarios, hay otros que vinculan a los productores entre sí; pero hay otros que dan salidas a rutas principales o estaciones ferroviarias. Todos estos caminos son de importancia del hombre del campo. Pero la comunidad no dispone de los recursos necesarios para emprender las obras que asegurarían el tránsito durante los doce meses del año. Es menester optar entonces. Es factible siempre, establecer un orden de prioridad, posponiendo ciertas obras de menor urgencia para encarar las soluciones más imprescindibles. También es importante estudiar los costos aproximados de cada una de las obras *a los efectos de comparar y elegir los* más factibles. Otro de los factores a tener en cuenta sería la posibilidad técnica de la obra. Puede ser más practicable una alcantarilla que permite el paso de los vehículos en tiempo de lluvia, que un puente, obra maestra de ingeniería, pero que demandaría un esfuerzo ingente para la comunidad y para el país. La alternativa es sumamente clara. No se trata de realizar grandes proyectos sino obras que, con el mínimo esfuerzo, puedan satisfacer una necesidad vital para la comunidad. Otro ejemplo nos proporciona el problema de las escuelas rurales. Si examinamos un mapa nacional, vemos que hay una distribución equilibrada, dentro de ciertos límites, de los locales escolares a través del territorio nacional. Casi todos los niños tienen una escuela a su alcance. Pero paradójicamente existen escuelas que por estar ubicadas para servir un grupo de niños de la zona, se encuentran aisladas del mundo exterior civilizado. Escuelas con 10 alumnos y una sola maestra luchando con la soledad, con la falta de equipamientos adecuados, con el edificio en mal estado... Entonces, no se trata de implantar más escuelas en el territorio nacional, sino más bien de buscar cierta concentración de las mismas en lugares estratégicos, y disponer de una red de caminos transitables en todo momento y de locomoción apropiada para trasladar a los alumnos. La misma dispersión de esfuerzos y recursos puede ser observada en muchas de las actividades públicas.

Podemos analizar un poco los servicios de salud. Existe cierta cantidad de locales policlínicos sin la presencia de un facultativo en forma regular y con una carencia permanente de equi-

pos y medicamentos. Las necesidades de una mejor atención médica exigen la corrección de estos defectos, que debe partir de una reorganización de la distribución de los servicios sanitarios del país. Debemos evitar que ciertos tipos de enfermos deban ser trasladados hasta la Capital, recorriendo cientos de kilómetros para ser atendidos con el consiguiente peligro de que la asistencia sea tardía.

Todos estos problemas que nuestros conciudadanos del interior, y sobre todo el hombre del campo, sienten y sufre a diario, sólo se podrá solucionar con una acción decidida encaminada a ordenar nuestros esfuerzos, a prever las necesidades, a estimar su urgencia, su prioridad, a calcular los recursos, a distribuirlos convenientemente, no de acuerdo a los intereses particulares de unos pocos, sino a favor del bienestar de toda la comunidad, es decir PLANIFICAR NUESTRAS ACCIONES.

Pero este esfuerzo no ha llegado a su fin, ya que con planificaciones no se satisfacen necesidades. ¡Hay que actuar pues! La ejecución de los planes también requiere la presencia de todos y cada uno de los habitantes de la zona. Debemos aunar los esfuerzos de los particulares para coordinar con instituciones públicas y privadas que con el mismo fin trabajen en el medio. Hemos presenciado grupos de vecinos que trabajan en su tiempo libre para construir una alcantarilla, una escuela, una policlínica, un camino, aportando unos su mano de obra, otros alimentos y alojamiento, otros materiales y dinero y las autoridades públicas proporcionando maquinarias, técnicos y obreros especializados. ¡Qué satisfacción sienten estos vecinos una vez culminado su trabajo colectivo y comunitario! También debemos anotar que este tipo de obra es la que más perdura en el tiempo ya que los mismos vecinos se encargan de mantenerlas en buenas condiciones porque las consideran como cosa propia.

Estamos plenamente convencidos de que el Estado no puede proporcionar todos los servicios y que debe ser la comunidad, es decir los vecinos del pago, en la búsqueda de las soluciones. De esta manera estaremos en mejores condiciones para comenzar el reencuentro del país que fue, que es y el que deberá ser. Desafío al que todos asistimos y que todos debemos asumir.

¡LA UNION HACE LA FUERZA!

JOHN BULL. Designación colectiva del pueblo inglés. Este John Bull existió realmente, o mejor dicho hubo un tal John Bull, organista de la corte, que vivió del 1563 al 1628; algunos autores le han supuesto autor del himno nacional inglés God save the King, pero tal afirmación carece de fundamento. Casi un siglo después, en 1727, el médico y escritor escocés John Arbuthnot (1667-1735) publicó en Londres una History of J. Bull, en la que reunió cinco opúsculos, satíricopolíticos, que habían aparecido en 1712 y esto decidió la popularidad del personaje, pero sin que el organista tuviese que ver con ello. El libro en cuestión atacaba la política del ministro inglés St. John Bolingbroke; en aquella época muchos escribían el apellido Bullinbroke, y de la abreviatura del mismo, junto a su nombre, se sirvió el autor de los folletos para designar en ellos al ministro. El nombre hizo fortuna y vino a quedar como apodo de los ingleses. [*Vicente Vega, Dicc. de frases célebres.*]

TRACTORES

su utilización

En un análisis realizado por nuestra Sección Seguridad Industrial, sobre un total de 150 muertes, 9 se produjeron al operar tractores. Esto nos da un porcentaje del 6 % sobre el total y estas líneas tienen el propósito de reducir esos accidentes.

Seis muertes se produjeron al VOLCAR EL TRACTOR; dicen los partes: "conduciendo un tractor volcó y lo apretó"; "volcó el tractor que manejaba aprisionándolo"; "volcó el tractor en un terreno pantanoso aplastándolo"; etcétera.

Es importantísimo el puesto de comando de estos vehículos, por esto:

— El asiento del conductor debería tener buena suspensión y estar provisto de un respaldo cuya forma permita adoptar una posición cómoda, que no cause fatiga.

— Tanto el asiento como el respaldo deberían ser regulables, para que se puedan adaptar a la talla y al peso del conductor.

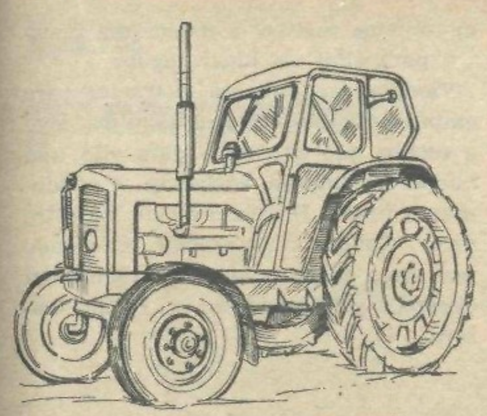
— Los tractores deberían estar provistos de una CABINA O DE UN BASTIDOR, como la que se ilustra, construidos de manera que:

a) limiten lo menos posible el campo visual del conductor;
b) el conductor pueda salir rápidamente del tractor;
c) si se trata de una cabina, esté bien ventilada y su techo esté pintado de un color claro que refleje los rayos del sol.
d) su construcción sea sólida y bien montada sobre el tractor, de manera que el conductor que se encuentre en el interior esté bien protegido en caso de volcarse el tractor o bascular hacia atrás.

— Los pedales deberían:

a) ser suficientemente anchos;
b) estar provistos de un reborde, para que el pie no pueda resbalar lateralmente;
c) tener una superficie rugosa que ofrezca buen apoyo al pie;
d) ser bien perforados para que la tierra pueda caer a través de ellos;
e) tener debajo un apoya pies.

— Los conductores de tractores deberán llevar:



Tractor provisto de una robusta cabina de protección.

Además de proteger de la intemperie, esta cabina protege al conductor en caso de vuelco.

a) calzado bien ajustado;
b) ropas bien ajustadas.

Al accionar un tractor en terreno fangoso, es muy factible que las ruedas traseras se entierren y al tratar de continuar su trabajo, se "encabrite", pues el chasis girará alrededor y por encima del eje. Para solucionar esto se debe tratar de dar marcha atrás. Si no se puede, pedir ayuda. Se recomienda además, poner un peso en la *parte delantera del vehículo.*

No exponerse a volcar hacia atrás. Si no queda otro remedio que subir por una cuesta muy empinada hacerlo marcha atrás si es posible y, nunca tratar de arrastrar grandes pesos. En caso de transitar en una cuesta hacia abajo, hay que tener en cuenta que esto aumenta el peso en las ruedas *delanteras y hay mayor probabilidad* de vuelco; también en estos casos evitar las cargas pesadas, y, sobre todo, mantener el tractor con la caja de cambios engranada.

Dice el parte de un siniestro: "Para hacer arrancar un tractor, fue remolcado por otro, deteniendo la marcha en una pendiente. Al bajarse a desen*ganchar, el primer tractor se fue para* atrás, apretándolo".

A lo largo de las zanjas y en las cimas de los taludes o de las pendientes el conductor debería dejar entre el tractor y la orilla de la zanja, del talud o de la pendiente, un espacio suficiente para que aquél no pase sobre un terreno blando y no se vuelque. El parte de un siniestro relata: "Al transitar en tractor con semirremolque por carretera, cayó a la banquina, apretándolo la carga".

— *Los tractores deberían ser conducidos* con particular prudencia:

a) en los terrenos peligrosos: pendientes, terrenos accidentados, terrenos blandos o resbaladizos, etc.;
b) a lo largo de las zanjas y en la cima de los taludes;
c) en las curvas;
d) *en marcha atrás;*
e) cuando el tractor remolca un vehículo o apero que modifica o eleva considerablemente el centro de gravedad del tractor.

Nunca tratar de arrastrar cargas sin la barra de tracción. Si al tirar se utiliza el eje o el soporte del asiento se *está expuesto a volcar hacia atrás. Para* cargas pesadas, especialmente los implementos repartidores de abono y los remolques de dos ruedas hay que mantener la barra de tracción en la posición más baja. El enganche y las chavetas de enganche deberán tener la resistencia suficiente para remolcar la carga más pesada que se pueda engan*char al tractor.*

Las chavetas estarán provistas de un dispositivo que les impida salirse accidentalmente del enganche, y, en caso necesario, se utilizará una cadena de enganche.

Nunca el punto de enganche de los tractores deberá ser otro que el indicado por el fabricante.

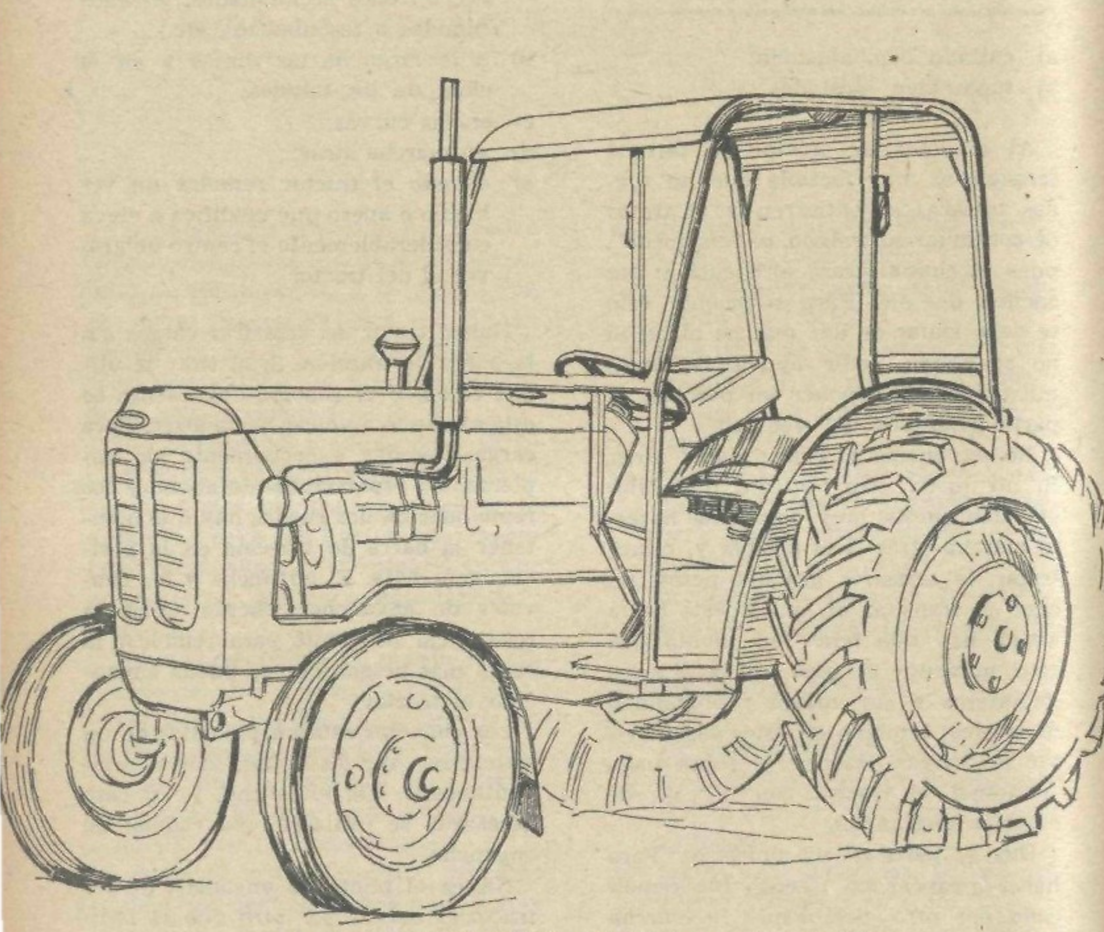
Y *no se deberían remolcar con* los tractores cargas tan pesadas que hagan que el conductor no pueda dominar perfectamente el vehículo en los terre-

nos peligrosos — pendientes, terrenos accidentados, terrenos blandos, etc. — por donde tenga que pasar.

En ningún caso se transportarán en los tractores:

a) pasajeros para los cuales no haya un asiento que reúna condiciones de seguridad;
b) niños;
c) objetos sueltos, a menos que haya para ellos un lugar seguro.

Tampoco se utilizará el tractor para empujar un camión, una máquina, etc., a menos que se utilice para ello una barra de empuje adecuada y sólidamente fijada. El relato de un siniestro dice: "Conducía un tractor remolcado por otro, cuando volcó el tractor del obrero, aprisionándolo la rueda trasera".



Armazón robusta montada en el puesto de mando de un tractor. Una armazón de esta naturaleza protege al conductor en caso de vuelco del tractor o de caída de ramas durante las faenas de saca.

Los picaflores

por CÉSAR RAPPALINI

La maravillosa miniatura

Usted toma un diccionario y empieza a elegir palabras. El asombro de sus ojos le impulsa a eso. Quisiera encontrar una que lo dijese todo. Las hace desfilar ante su imaginación, como para un concurso. Pasan todas aquellas que llevan un signo de admiración en sí mismas. Y no faltan algunas que de tan superlativas parezcan cursis. Usted las juzga tratando de seleccionar las más expresivas. Pero termina por no quedarse con ninguna. Le parece que ninguna alcanza a definir con propiedad lo que está viendo.

El picaflor ignora su problema. No sabe que lo ha creado. Tampoco le importaría enterarse de lo que ocurre por su causa. Sólo le interesa lo que hace. De la mañana a la noche, casi sin tregua. Siempre con prisa. En una permanente y vertiginosa carrera con el sol. Como si tuviese miedo de que éste se vaya antes de que él pueda completar su tarea. La más poética, acaso, de todas las tareas que existen en el mundo de las aves. Aunque esté destinada a complacer algo tan prosaico como el estómago. La más poética, repetimos, porque se ve como un rito: el de la comunión con las flores. *¡Y cómo comulga en ella el picaflor!* ¡Con qué fervor!

Para él cada minuto es un día. Tal es su apuro. Un apuro que se le observa, como un prolongado relámpago de colores, en su repetido ir y venir volando de rama en rama y de planta en planta; y en el vértigo de su aleteo cuando se enfervoriza frente al cáliz de una flor.

Cabría asimismo imaginar que, delante de las flores, lo que el picaflor hace es otra cosa. Se dijera que las vivifica, con esa especie de aguja hipodérmica que es su largo y agudísimo pico inyectándoles el maravilloso estimulante de su ensoñadora presencia.

Los ojos se nos alegran cuando nos fijamos en un picaflor. Y hasta se podría admitir que su presencia nos rejuvenece. Sobre todo cuando no es uno sólo el que nos ofrece el espectáculo. Ya que éste, por momentos, tiene entonces un no sé qué de teatro de títeres, al moverse y detenerse los picaflores en el aire como guiados por un hilo invisible. Alguien, acercando el cielo a la tierra, dijo una vez: "Entre dos luces — el picaflor trajina desde el alba al anochecer — parece una estrella que titila." Una estrella que se hubiese rezagado en la partida de la noche o que se adelantase al regreso de ésta. Porque el picaflor, con la sola presencia de su esplendorosa miniatura, agranda la imaginación y la hace llegar a veces hasta la frontera de lo increíble. Tan lejos, que nos cuesta volver a la realidad para decirnos, con la frialdad que dicta un texto de zoología, que se trata de un ave del orden de los apodiformes y de la familia de los troquilidos, representada en nues-

tro país por siete especies cuya existencia ha sido comprobada.

Orden: Apodiformes - Familia: Trochilidae

Los picaflores, que no son pájaros como generalmente se cree, se caracterizan por la extrema reducción de los huesos del brazo y antebrazo, que son casi más cortos que las manos, integrando un orden al cual pertenecen también los vencejos. Son pequeñas aves de alas muy largas y vuelo sumamente veloz. Pueden mantenerse en el aire sin volar y zumban al hacerlo. Tienen el pico delgado y largo de forma muy variada, recto o curvado, con un aparato lingual semejante al de los Carpinteros. Su plumaje ofrece colores deslumbrantes. Se alimentan del néctar de las flores, pero ingieren también arañitas, mosquitas y otros pequeños seres que viven en ellas. En cautividad se los alimenta con soluciones azucaradas o miel. En el Uruguay se ha comprobado la existencia de siete especies: picaflor bronceado (Hilocharis Chrysura); picaflor verde (Chorostilbon aureoventris); picaflor barbijo (Helionaster furcifer); picaflor pecho negro, cola violeta (Anthacotharaz nigricolis); picaflor verde con azul (Thalurania glaucopis); picaflor de garganta blanca (Leucochloris albicolis) y picaflor negro (Melanotrochilus fuscus). Hay en el mundo alrededor de quinientas especies de picaflores a los que también se llama colibríes o pájaros moscas.

DE LOS PICAFLORES

"Picaflores" y "Tente en el Aire" les llaman los españoles, y Mainumbi los guaraníes. Son muchas especies que convienen en las piernas, tarso y dedos negros y cortísimos, en vestirse de plumas redondas, y las del vientre suaves, blancas y algodonosas; en las alas moradas, transparentes por la fineza de sus barbas; en el primer remo mayor que, como los demás del torso externo, inclina el mástil para adentro al modo que en las golondrinas y vencejos; en los del trozo interno son muy cortos; y en la cola siempre abierta, muy barbuda y notablemente más vigorosa que los remos; excediendo en eso a todo pájaro, y lo mismo en la rabadilla, aún más musculosa que la de los carpinteros. El ojo es pequeño, todo negro; la cabeza chica, larguita y angosta delante; el pico es una aguja aplastada en la base, negra la lengua muy delgada y toda o parte con el resto rojo; sacan como los carpinteros sin abrir la boca, para introducirla en el cáliz de las flores, donde sin marchitarlas, ni tocarlas con los pies, alas y pico, chupan la miel como las abejas, o aquel polvito que encierran. Son además estacionarios, por lo menos en el Paraguay, y también los he visto en todos tiempos en Montevideo y Buenos Aires, donde crían; infiriéndose de esto que llegan a los 35 grados y que no temen al frío. Pero como en el Río de la Plata puede decirse que no hay bosques ni flores en el invierno, se puede creer que estos pajarillos comen también otras cosas. En efecto, los he visto visitar telas de arañas en ademán de comer a estos insectos, y el padre Isidoro Guerra, sujeto de toda verdad, que ha criado muchos picaflores, me asegura haberlos visto comer arañas, y notado, cuando están satisfechos con el buche lleno, que éste es transparente, y que en él digieren la comida antes de darla a los pollos, que nunca son más de dos, sacados de huevos blancos." (Félix de Azara.)

SUS VARIOS NOMBRES

"En lengua quechúa le dicen quenti; en la guaraní maininmbii, y en la cas-

tellana picaflor. No hay cosa en este animalito que no sea extraordinaria y maravillosa. Su pequeñez, su inquietud y azorada viveza, su alimento y color, su generación y, últimamente, el fin de su vida. Entre las aves es la más pequeña; su cuerpo, vestido de hermosas y brillantes plumas, es como una almendra. El pico largo, sutil y delicado, con un tubillo o sutil aguijón para chupar el jugo de las flores. La cola en algunos es dos veces más larga que todo el cuerpo. El vuelo es velocísimo, y en un abrir y cerrar de ojos desaparece, y lo halla la vista a larga distancia, batiendo sobre el aire las alas, aplicando el pico a alguna flor, chupándole el jugo, del que únicamente se mantiene. El vuelo no es seguido sino cortado y rara vez se sienta sobre los árboles, y entonces se pone en atalaya para aspirar las flores oleosas y darles un asalto para chuparles el jugo que a ellas vivifica y que en ellos se mantiene. El color es un agradable esmaltado de verde, azul turquí y sobre dorado que, envestido de los rayos del sol, hiere y ofende la vista con viveza. No se puede negar que en pequeñez y colores se encuentra alguna variedad, pero mejorando siempre con un anaranjado vivísimo que, herido de los rayos solares, imita las llamas de fuego. Su nido pende al aire de algún hilo o delgada rama al abrigo de los árboles y techos, compuestos de livianos flequecillos. Es del tamaño de una cáscara de nuez pero tan ligero que apenas pesará un tomín. En este nido, domicilio de la más pequeña de las aves, pone el picaflor hembra un solo huevo, y sale el hijuelo con figura de gusano: poco a poco se desenvuelve y desata sus miembros, cabeza, pies y alas, y en figura de mariposa empieza a volar y a sustentarse del jugo de las flores con la azogada inquietud de movimiento y delectable variedad de esmaltados colores que se admiran en el picaflor. Como no ha llegado a su natural perfección, pasa del estado de mariposa al de pájaro, y se viste de plumas, al principio negras, después cenicientas, luego rosadas y últimamente matizadas de oro, verde y azul turquí. Desenvuelve el pico, que varía algo de figura y se endurece y viste de anaranjado. Algunos curiosos observadores han notado el estado medio, y se han dignado de prevenirse que ellos mismos han visto una parte con figura de mariposa y otra con la de picaflor". (Padre José de Guevara.)

COMEN INSECTOS

"Se cree que los picaflores y colibríes buscan sólo néctar en las flores para alimentarse; pero el examen de contenidos estomacales ha demostrado que ingieren también arañitas, mosquitas y otros pequeños seres que viven en ellas. Por ese motivo prefieren las flores campanuladas, en cuyo interior suelen hallar además buena caza. En cautividad, alimentados solamente con soluciones azucaradas o con miel, mueren muy pronto." (M. J. Pergolani de Costa.)

"Es una idea muy popular la de que los colibríes se alimentan del polen de las flores y de que las flores son esenciales para la existencia de estos diminutos pájaros. En realidad, su alimento principal lo constituyen los insectos. Y es por eso que ellos buscan en las flores, siendo muy posible que también liben el néctar mientras capturan sus presas. Existe, no obstante, algunas especies que raras veces visitan las flores, dedicándose a la captura de los insectos que vuelan por los alrededores. En cierta ocasión, en el interior de la Guayana inglesa, mientras yo contemplaba varios de los grandes y suntuosos colibríes rey colocados encima de un arroyo a semejanza de di-

minutos "martín-pescador", a los pocos momentos uno de ellos se lanzó abajo y capturó un pequeño insecto acuático." (A. Hyatt Verrill.)

ACTIVOS Y BELICOSOS

"Es un ave extraordinariamente trabajadora... Madrugadora, antes que albee el día, cuando los primeros celajes anunciadores aparecen hacia el este, ya está en movimiento y se para en una rama, al decir de Santos "para cumplimentar al sol". Y de ahí en adelante comienza su tarea de incesante vagabundeo, que realiza con una velocidad difícil de seguir con la vista, pues sus detenciones son rápidas e inesperado su vuelo. Parecería ser que hasta las horas calmosas del mediodía no lo detienen, pues se le ve apresurado proseguir su inspección, que al parecer no termina antes de bien liquidado el crepúsculo, cuando hace rato ya que la mayoría de las aves se han recogido para dormir." (Horacio Arredondo.)

"Cuando el acaso quiere que se encuentren dos colibríes en visita de la misma planta, ya tenemos lucha cerrada. Apenas se perciben, enderezan uno hacia el otro y en el aire se trenzan y trabados como están caen al suelo, pero allí no se sueltan y, hechos un ovillo, ciegos de rabia, siguen hasta que un gato vagabundo los ve y los caza de una sentada y se come a los dos valientes." (E. F. Santos.)

CUARENTA FLORES EN UN MINUTO

"En la América tropical viven los pájaros más pequeños del mundo. Los aztecas les daban nombres altamente poéticos; "rayos de sol", "gotas de rocío" y "bucles de la estrella de la mañana" eran algunas de las denominaciones más frecuentes. Científicamente se ha comprobado que las plumas, pe-

queñas y delicadísimas de estos pájaros, están formadas por prismas que descomponen los rayos de luz, de ahí las irisaciones que ofrecen... Los antiguos historiadores de indias les llamaron *tomijenos*, derivados del nombre de un peso no superior al medio gramo que se llamaba tomín y hoy día se les conoce también por el apelativo de pájaros mosca... Lo que más llama la atención de estas aves es su vuelo, parecido en todo al del insecto. Durante el mismo las alas son invisibles y resulta imposible seguir su rapidísimo movimiento. Parece como si una sombra tenue flotara sobre el cuerpo del pájaro mosca, pero gracias a la rapidez de movimientos se puede detener en el aire y permanecer inmóvil como un helicóptero. Se ha calculado con la ayuda de un strobuscopio, que los colibríes realizan de 50 a 200 movimientos por segundo, cualidad que les permite moverse en todos sentidos, aunque sea verticalmente. ¿Puede sorprender que un colibrí visite 40 flores en un minuto? ("A través del ancho mundo")

EL PICAFLOR EN LA POESIA

(Serafín J. García)

Cuando los aires hiende tu flecha de [alegría
o entre las flores danza tu trompo [juguetón,
se disipan las brumas de la melancolía
hasta en el más sombrío y amargo [corazón.
Porque tú eres centella de triunfal [armonía,
tornasol remolino bailarín y zumbón,
la luz corporizada, la juventud del día
que esparce, generosa, su fermental [lección.
No hay palabra que pueda resumir tu [belleza,
el perfecto compendio que la naturaleza
logró en ti de donaire, de forma, de [color,
ni esa fuerza que vierte tu frágil [sutileza
y que sobre las nieblas de la humana [tristeza
abre un rumbo encendido de esperanza [y de amor.

EL MAUSOLEO. — Plinio describe así la construcción del mausoleo: Scopas tuvo por émulo y contemporáneos en la escultura a Briaxis, Timoteos y Leocaris, los cuales trabajaron juntos en el Mausoleo de Halicarnaso, esto es: en el sepulcro construido para el reyezuelo de Caria [el sátrapa] Mausolo, por su esposa Artemisa. Esta obra, que se cuenta entre las siete maravillas del mundo, tiene por basamento un alto cubo, más largo de los dos lados que de los frentes y encima 36 columnas. La fachada del este la decoró SCOPAS; la del norte Briaxis; la del sur Timoteos; la del oeste Leocaris. Artemisa murió antes de que el mausoleo estuviese terminado, pero los artistas continuaron trabajando en él, que creyeron que ello redundaría en su propia gloria.

Las ruinas del mausoleo fueron exploradas por el arqueólogo Newton en 1857, el cual descubrió importantes restos de los frisos, que formaban una zona esculturada en el basamento, fragmentos de la cuadriga y las estatuas de Mausolo y Artemisa. Esta obra colosal, erigida en las costas de Asia para un sátrapa persa, en el cual debían trabajar en colaboración tantos maestros griegos, indica la fuerza expansiva del arte griego, más propiamente del arte de Atenas. J. PIJOAN.

El Panadero

por Serafín J. García

¡Hogacitas calientes a vintén!

Antes de que la voz del mulatillo Lindoro —que aunque infantil todavía, estaba ya comenzando a mudar de timbre— se extendiera por la calle de San Pedro, las criadas de buen olfato solían enterarse de la proximidad del muchacho por el olor apetitoso del pan que él repartía a domicilio, y que gozaba justa fama de ser el mejor entre cuantos elaboraban, por entonces, las escasas panaderías de San Felipe y Santiago.

Muy raras veces tenía necesidad el vendedor de llamar a la puerta de las viejas casonas coloniales, puesto que a su llegada ya estaban aguardándolo, cobres y servilleta en mano, las dicharacheras negras de la servidumbre, quienes, por el purísimo gusto de hacerlo enojar, complacíanse casi siempre en señalarle defectos a aquel pan de reconocida excelencia.

—Hoy se te chamuscaron las hogazas, Lindoro.

—Ayer me vendiste un mazacote crudo que hubo que darlo a los perros.

Protestaba el mulatillo con su voz cambiante, ora atiplada, ora grave. Y las traviesas negras, logrado su propósito, reíanse a carcajadas y se hacían entre sí disimulados guiños de connivencia.



—¡Sabrosas las hogazas de a vintén o dos vintenes!

Con su burrito gris de tiro — no le valía la pena montarlo porque tendría que apearse cada pocos metros — continuaba calle abajo Lindoro, repartiendo hogazas y cosechando monedas de cobre, gruesas y pesadas.

De ambos costados del pollino sobresalían las redondas árganas, que el tranco del animal por sobre el empedrado desparejo y lleno de baches balanceaba de continuo.

¡Hogacitas calientes y sabrosas!

A veces de algún portón entreabierto, escapando a la vigilancia de sus amos o padres, salía un negrito atraído por la fragancia tentadora del pan.

—Dame un pedacito para probar, Lindoro.

—No puedo. No son míos.

—Te lo cambio por esta cuenta verde.

Y al decir así entreabría la palma de la mano, dejando ver un abalorio de color esmeralda, hallado quién sabe dónde.

—¿Y quién lleva por mí la soba que me dará mi amo cuando vuelva?

Desalentábase el pedigüeño ante aquel argumento inesperado. Y se quedaba contemplando a Lindoro con expresión tristísima.

Entonces éste, conmovido, partía una hogaza de las chicas y le obsequiaba un trozo al negrito, sin acordarse para nada de la cuenta verde.

Y en tanto lo veía alejarse masticando a boca llena, resplandeciente de júbilo los ojos, palmeaba el pescuezo del burrito, mudo testigo de la tierna escena, al cual daba luego el resto de la hogaza, no sin haber reservado para sí un pedazo.

—Era el pan de nosotros, Bonito — le decía —. No te enojarás porque haya regalado una parte. Tú también eres bueno, ¿no es cierto?

El animal lo miraba como si entendiera y aprobara lo hecho. Y Lindoro, tranquilizado entonces, seguía su trayecto pregonando:

—¡Hogazas a vintén y dos vintenes! ¡Me quedan pocas! ¡Y están de rechupete!

Las árganas eran alivianadas de su peso en forma alterna, para evitar desniveles. Y si Lindoro olvidaba hacerlo así, "Bonito" al sentirse incómodo por causa de la carga despareja, solía empacarse en la calle, dando lugar a aglomeraciones de público y a cuchufletas de variado gusto.

Mucho antes de las nueve de la mañana había agotado ya el muchacho la mercadería. Y saltando entonces sobre el lomo del burrito trotaba rumbo a la Panadería del Sol, en la calle de las Bóvedas, a rendirle cuenta de su trabajo a don Manuel Estévez, el rozagante gallego dueño de aquel acreditado y próspero establecimiento.

—Veinticinco hogazas grandes a dos vintenes y cincuenta chicas a vintén. Bonito y yo comimos la que era para nosotros. Cuente las monedas, mi amito, a ver si falta alguna.

—¡Qué ha de faltar, chiquillo, si tú nunca te equivocas! — respondía sonriente el panadero.

Pero sin embargo, comerciante al fin, contaba y recontaba minuciosamente aquel puñado de cobres que Lindoro acababa de entregarle.

COMBINACION DE COLORES

Los colores puros, es decir, que no tienen blanco, negro ni gris, son en verdad ideales (teóricos) puesto que en la realidad práctica todos tienen algo de negro, blanco o gris.

Para iniciar el estudio de la combinación de colores, debe comprenderse que la base reside en los tres colores PRIMARIOS que son:

ROJO - AMARILLO - AZUL

Partiendo de ellos en el estado más puro posible, entremezclándolos y utilizando el BLANCO y el NEGRO es posible obtener todos los tonos y matices.

Los colores PRIMARIOS mezclados de a dos producen los colores SECUNDARIOS.

AMARILLO	—	ROJO	=	NARANJA
ROJO	—	AZUL	=	VIOLETA
AZUL	—	AMARILLO	=	VERDE

Un color PRIMARIO mezclado a un color SECUNDARIO produce un color TERCIARIO. Así se obtienen:

ROJO - ANARANJADO	AMARILLO - ANARANJADO
AMARILLO - VERDE	AZUL - VERDE
AZUL - VIOLETA	ROJO - VIOLETA.

En consecuencia los colores PRIMARIOS, SECUNDARIOS y TERCIARIOS alcanzan a doce.

Los colores se dividen en tonos cálidos y tonos fríos.

Son cálidos: ROJO, ANARANJADO, AMARILLO, AMARILLO-VERDOSO.

Son fríos: AZUL, VIOLETA, VERDE-AZULADO.

EL TONO puede definirse como grado de intensidad de un color.

LA GAMA es un conjunto de tonos de un mismo color.

EL MATIZ es la modificación de un color, por otro que altera su valor.

ACLARANDO UN COLOR

Agregando BLANCO en pequeñas cantidades a los colores, se modifican sensiblemente, obteniendo infinidad de tonos de un color hasta llegar al blanco.

Pero esta propiedad no es igual para todos los colores.

Se nota más la modificación en el azul y el violeta, que en el amarillo.

Esto depende de la claridad propia de cada color; en el amarillo es la máxima y en el azul es la mínima.

En la técnica de pintura a la acuarela no se usa el blanco para aclarar, como los colores son transparentes, estas variaciones se producen por dilución en agua clara.

OSCURECIMIENTO

Si los colores se mezclan con cantidades crecientes de negro se obtienen gamas de tonos oscuros al igual que, según dijimos, se realiza con el blanco, para aclarar.

Pero mientras las gamas claras pueden ser obtenidas con mucha aproximación, no ocurre lo mismo con las gamas oscurecidas con negro, pues el negro suele cambiar los colores puros más fácilmente.

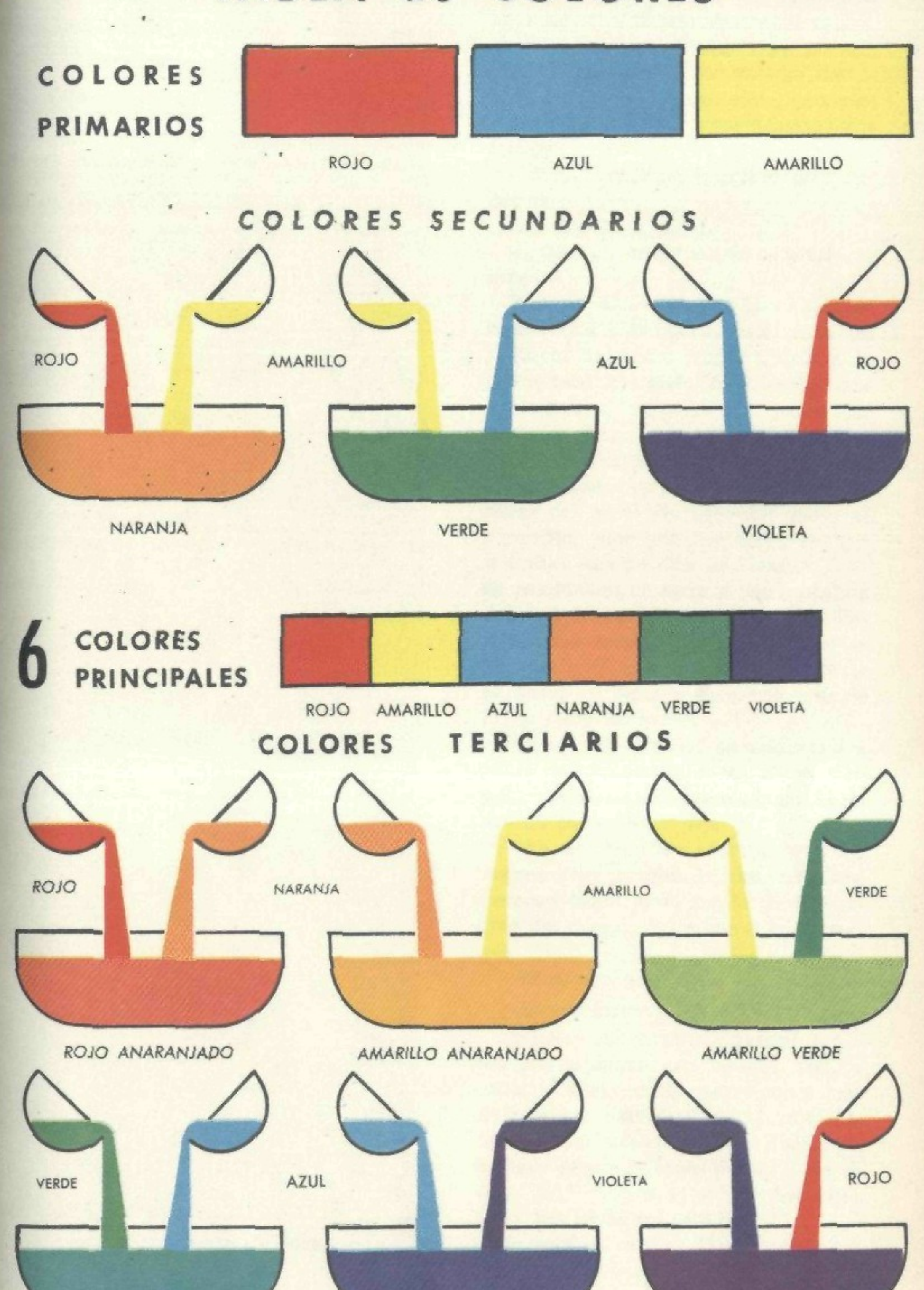
Hemos notado que el blanco y el negro modifican sensiblemente los colores hasta hacerlos parecer otros de lo que son en estado de pureza tonal.

Hay colores que al oscurecerlos o aclararlos cambian a otro, por ejemplo:

— Oscureciendo el amarillo con negro, vira sensiblemente al verde.

— Aclarando el "azul ultramar" vemos que da sensación de violeta.

Para corregir estas mezclas: en el caso del oscurecimiento del amarillo, para que no vaya cayendo en el verde, añadiremos progresivamente tonos anaranjados, hasta conseguir un amarillo oscuro nada verdoso. En el caso del azul ultramar, rectificaremos la mezcla añadiendo progresivamente azul turquesa que corrige la sensación violeta.


TABLA de COLORES
COLORES PRIMARIOS
ROJO
AZUL
AMARILLO
COLORES SECUNDARIOS
ROJO
AMARILLO
NARANJA
AMARILLO
AZUL
VERDE
AZUL
ROJO
VIOLETA
6 COLORES PRINCIPALES
ROJO
AMARILLO
AZUL
NARANJA
VERDE
VIOLETA
COLORES TERCIARIOS
ROJO
NARANJA
ROJO ANARANJADO
NARANJA
AMARILLO
AMARILLO ANARANJADO
AMARILLO
VERDE
AMARILLO VERDE
VERDE
AZUL
AZUL
VIOLETA
VIOLETA
ROJO

ROBO

por Anderssen Banchero

Eran igualitos como dos gotas de agua aquellos Rogríguez. Igualitos hasta en la manera de ser y ya no diré en la de hablar porque casi no hablaban. Esto yo lo había visto, jornadas enteras sin dirigirse otras palabras que éstas:

—Juan, ayúdeme a correr este andamio.

Allá iba Juan sin decir ni medio.

—¿Qué le parece cómo andamos de mezcla?

El otro calculaba con la mirada el montoncito y tampoco decía nada, no hacía ni un gesto. Nada. Volvía a lo que estaba haciendo, mientras el que había hablado se ponía a preparar más material. Pero cuando realmente llamaban la atención era cuando comían, o mejor dicho en las dos horas de descanso del mediodía sentados junto al fogoncito, unos ladrillos sobre los que cruzaban una parrilla de alambre donde calentaban el agua y chamuscaban una tira de asado o unas costillas. Parecían dos estatuas de bronce y no se oía otra cosa que el rezongo del mate de tanto en tanto y el chirrido de la carne sobre las brasas.

Por eso me extrañó cuando volví a ver a uno de ellos algunos meses después, dicharachero, conversador hasta por los codos. Se lo dije.

—Ah, no. Usté me confunde con los negros, dijo y soltó la risa, una risa buenaza como suele ser la de los negros del campo. Ellos son mis hermanos.

—¿Son tres ustedes? — le pregunté.

—Somos nueve — dijo Rodríguez.

Entonces me expliqué porqué a veces me saludaba con aquella risa, y otras lo hacía serio, taciturno, y más de una vez había pasado al lado mío como si no me viera. Este Rodríguez además de ser el único de ellos que se reía, hablaba por él y por los otros ocho. Era el mayor, me dijo.

De mañana era un buen peón y no

era que a la tarde se cansara o perdiera la voluntad, sino que después de almorzar volvía a la obra con aquella bolsita colgada del manubrio de la bicicleta y que a juzgar por el ruido contenía algún objeto de vidrio, aunque él procuraba cuidadosamente que no hiciera ruido y procuraba no hacerlo él mismo todas las veces que iba hasta la bicicleta aunque mediada la tarde ya no podía evitarlo y hasta dejaba el pico de la botella asomando por la boca de la bolsa, y cuando se iba no siempre le era posible montar la bicicleta.

Eso le pasó muy pocas veces, casi ninguna. Generalmente no pasaba de ponerse más locuaz que de costumbre, como cuando se puso a sostener que los hermanos habían edificado cuatrocientas casas en el balneario. Uno de los italianos, Luiggi, le preguntó cuánto tiempo hacía que trabajaban en la zona.

—Tres años — dijo Rodríguez.

Entonces Luiggi le hizo notar que hubieran tenido que terminar una casa cada dos o tres días sin parar sábados ni domingos. Y que ya no siendo nueve como eran, sino noventa, éso era imposible.

—¡Sí señor! — afirmó Rodríguez. ¡Cuatrocientas casas!

Luiggi dijo que además no había cuatrocientas casas en todo el balneario.

Se puso malísimo Rodríguez.

—¡Me lo dijo Juan y Juan no miente — aseguró.

—No es mentir, transó Luiggi. — Es exagerar un poquito. Serán cuatro o cuarenta, ponele, en vez de cuatrocientas.

—¡Cuatrocientas, lo dice Rodríguez! ¡Ni una más ni una menos!

En toda la tarde no nos volvió a dirigir la palabra. Pero, pesándolo bien, ésa fue una de las veces que no pudo montar la bicicleta.

* * *

Fue por el nivel que aquel lunes de mañana tuve que ir hasta donde vivía Rodríguez. Se estaba haciendo la casita o el rancho, algo así. Una pieza en principio con un baño y una cocinita, y los sábados se llevaba alguna herramienta. Se la prestaban los italianos y a veces le regalaban algunos materiales, o se los descontaban del jornal, nunca lo supe bien. Según Rodríguez se los descontaban porque él no le debía nada a nadie, y según los italianos se los regalaban y hasta le regalaban el jornal, porque en cualquier otro lado Rodríguez hubiera tenido que pagar para que lo dejaran trabajar. De todos modos a él nunca le faltaban algunos pesos en el bolsillo (en el cinto, decía) porque además de trabajar de albañil cuidaba algunas casitas deshabitadas en invierno, y vivía gratis en un garaje a los fondos de una de ellas. Pero le atribuía a San Jorge el hecho de andar siempre con plata. Llegó a explicármelo.

Consistía en poner delante de su estampa un vaso de caña por la mañana, a mediodía tenía que bebérselo, implorando la ayuda del santo, claro. Una vez, en un rapto de efusión llegó a ofrecerme una estampa y estoy seguro que de habérselo pedido hasta me hubiera ayudado en aquel curioso ritual, porque según me dijo, al beber la copa había que pronunciar unas palabras que no me las podía confiar porque perderían su efecto.

Pero volviendo al nivel; Pascual, el otro italiano, me dijo que era necesario ir a buscarlo pero que no sabía bien dónde vivía Rodríguez. Eran unas cuadras para abajo del parador, todo derecho como quien fuera para la playa, y la misma cantidad de cuadras hacia afuera, hacia la izquierda. Lo malo era que no recordaba cuántas cuadras le había dicho Rodríguez, ni siquiera el nombre del chalet que también se lo había dado. Recapacitó y me explicó que Rodríguez estaba do-

mando un caballo y que lo tenía en un corralito en un terreno justo enfrente a donde vivía.

—Má ío non sé si e domadore, dijo.

Tampoco sabía si tenía aquel caballo porque siempre lo había visto con la bicicleta. Pero en todo caso le parecía una buena referencia porque no había nadie por aquellos lados que tuviera otro caballo.

Después de un rato arribó a la conclusión que lo principal no era el caballo sino el nivel porque era el único que tenían. Y enseguida empezó a renegar contra Rodríguez que seguramente se había mamado aquel domingo y que no iba a aparecer en todo el lunes, y contra Luiggi que le había prestado el nivel y hasta contra el mismísimo nivel.

Entonces Luiggi le hizo recordar que había sido él, Pascual, el que se lo había prestado y también se puso a renegar y dijo que si fuera por él hacía tiempo ya que hubiera echado a Rodríguez a un lugar que ni siquiera dijo en italiano sino en dialecto cerrado pero que me pareció entender perfectamente. Pero además, dijo, mejor que eso sería tener dos o tres niveles, porque no era sólo que Rodríguez se hubiera llevado el único, sino que una empresa, unos constructores que se respeten no podían trabajar con uno solo.

—¡Uno solo! — gritaba como un loco. — ¡Uno solo!

Pascual tuvo que darle la razón.

Así que perdí toda aquella mañana dando vueltas detrás del hipotético corralito con el caballo y el menos hipotético nivel, hasta que tuve la feliz idea de preguntar por Rodríguez. Había pasado unas cuantas veces frente a donde vivía. Sólo que no existían el corralito ni el caballo, ni siquiera el chalet que debía estar al frente de aquello que además no era un garaje. Era un casilla de bloques perdida en un vasto terreno arenoso bajo un montecito de oscuros pinos invernales, apenas a una cuadra de la costa. Su único acceso era un trillo entre los juncos, algo que recordaba a un caminito de hormigas, sobre todo allí, cerca del desolado mar del invierno, en proporción al mar quiero decir, a la desolación.

Iba avanzando por él cuando pensé que Rodríguez debía tener algún perro. Por aquellos lados la gente, los pobres sobre todo, suelen tener hasta media docena. Me paré y golpié las manos mirando a qué distancia estaba la calle en caso de que hubiera perros. Lo hice instintivamente porque no había ningún cerco, ni un alambre siquiera y mucho menos un portón para ponerme a salvo. Yo diría que tampoco había calle a pesar del cartelito que había visto clavado en un pino. No había calle en realidad, simplemente habían desmontado los médanos y habían trazado un plano recto y ancho de arena. A lo lejos vi al tipo que me había indicado dónde vivía Rodríguez que me hacía señas como para que siguiera avanzando, quizás había adivinado mi aprensión. Pero yo volví a golpear las manos y grité:

—¡Rodríguez! Eh; ¡Rodríguez!

No había ningún perro, no había nadie por ningún lado. Después de llamar en la puerta de la casilla sin obtener respuesta hice un rodeo. Hacia el lado de la playa, bastante lejos, había una hilera de casitas edificadas mirando hacia el mar, hacia lo que un día sería la rambla. Me pareció que una de ellas estaba habitada. No recuerdo porqué, gente no vi. Quizás vi humo, ropa tendida, alguna ventana entreabierta, no recuerdo.

Miré por una pequeña banderola que era la única abertura de la casilla aparte de la puerta y pude distinguir en la semipenumbra la cama de Rodríguez, un cajón que hacía las veces de mesa de luz con un farolito de que-

rosén y un cuadro que supongo sería la estampa de San Jorge. Eso era todo, si había algo más no debía ser mucho, algo arrumbado en los rincones donde no llegaba la luz de la mañana invernal.

De vuelta le dije a Pascual que si lo que estaba construyendo Rodríguez era aquéllo, maldita la falta que le hacían un nivel o una plomada.

—Es menos que un gallinero, le dije. Es un montón de bloques con unas chapas encima que no me explico cómo todavía no se le volaron a la m...

Pascual dijo que no era aquéllo, que aquéllo era un garaje que le prestaban los dueños del chalet.

—Pero ¿qué chalet? — le pregunté.

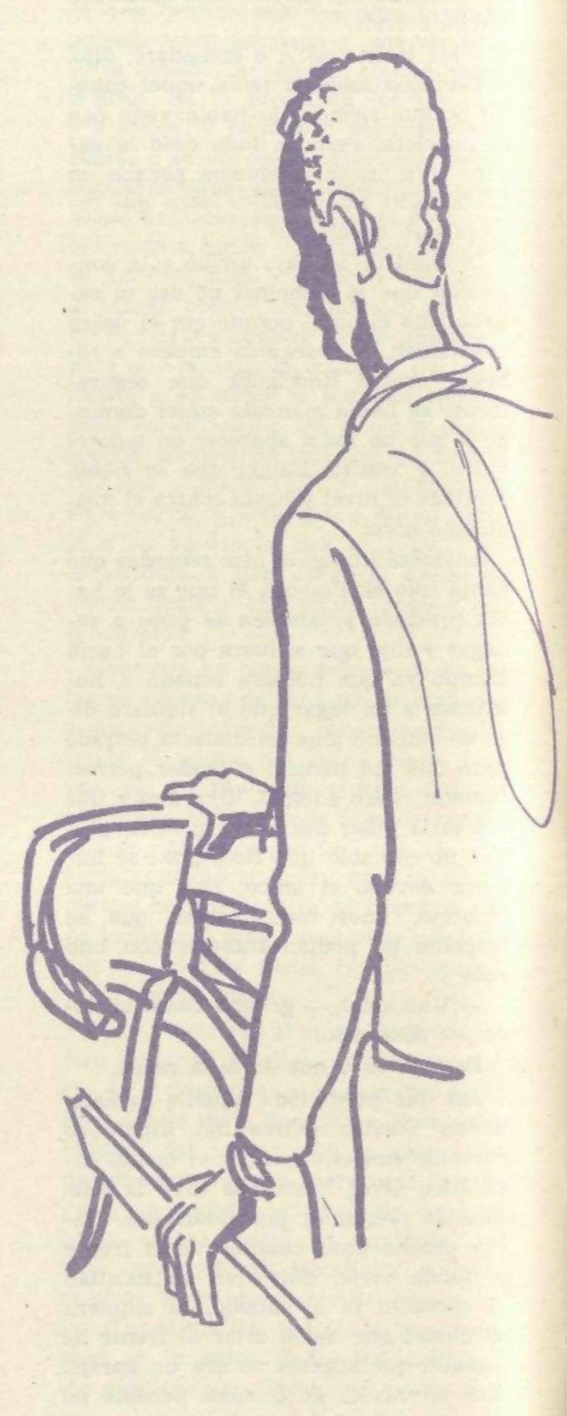
—Y... será algún chalet... de por ahí...

Yo estaba indignado por el mal rato que me habían hecho pasar aquellos perros que Rodríguez no tenía y aquel caballo y todo lo demás. Aparte que conociendo a Rodríguez sabía que iba a sostener a todo trance la existencia del caballo, el corralito y el chalet y entonces los italianos podrían pensar que yo había pasado la mañana dando vueltas por ahí para no trabajar. Pero Pascual pareció no darle importancia a todo aquello.

—Y bueno; ¿qué se va a hacer? — dijo filosóficamente.

Esa tarde los italianos trajeron un nivel flamante. Rodríguez no apareció en todo el día y tampoco el martes ni el miércoles.

Apareció el jueves. Surgió del amanecer ceniciento con la fina, fría, persistente llovizna de julio rociada por las motas en partículas blancas como de harina y corriéndole por los surcos verticales de las arrugas hasta formar pequeñas gotas que temblaban en su mentón. Traía la bicicleta de tiro y así, al contraluz gris, borroso del amanecer, tenía algo como de quijotesco, flaco y alto como era y con aquella



cabeza diminuta en relación a su estatura. Un Quijote negro, concebido por un caricaturista y sin lanza además, apenas con aquel dichoso nivel en la mano. Pero quizás todo el parecido se redujera meramente a la delgadez. De todos modos parecía un croquis, un bosquejo, cinco o seis finas y largas pinceladas trazadas sobre un fondo sin paisaje.

—Buen día Rodríguez, saludé. — ¿Qué le pasó?

—Anduve en vueltas con la "polecía", contestó y era lo último que yo hubiera esperado. — Buen día, disculpe, dijo.

Nos quedamos bajo el encofrado de la plancha sin llenar por cuyas tablas se filtraban gruesas gotas que caían sin ruido sobre la arena. Era como estar a la intemperie, pero allí nos quedamos en cuclillas mirando la rumorosa cerrazón. Eran las siete y pico y ya debía haber aclarado. Había aclarado, sólo que más allá de unos metros no se veía nada más que una lechosa semiclaridad.

—¿Ya armaron el fierro? — preguntó Rodríguez.

—Ya está armado, falta que cambie el tiempo para llenar.

—Hay pa'rato, comentó.

Había para rato, era algo que se veía. Mientras no cambiara aquel viento del este iba a seguir lloviendo, y ya no era ni viento, parecía haberse cansado, agotado, era un apenas perceptible movimiento del aire frío, algo que no alcanzaba para empujar aquella llovizna a ningún lado.

—Los italianos no van a venir hoy, dijo Rodríguez al rato.

—Difícil que vengan, contesté.

Se incorporó y agarró la bicicleta pero no se fue, se quedó parado.

—Dígales que Rodríguez estuvo, ¿oye? Dígales que hace unos días lo traen loco a las vueltas.

Pensé en preguntarle cómo había sido pero no hizo falta.

—Robaron el "chalé", dijo. — Debió ser mientras yo estaba aquí en el trabajo, pero ahora la "polecía" me tiene a las vueltas. Yo les digo; preguntenlé a cualquier vecino quién es Rodríguez, a ver si Rodríguez es capaz de una cosa de esas...

—Se deben haber llevado todo, le dije. Porque el lunes anduve por su rancho buscando el nivel y no vi ningún chalet.

Ni mosqueó Rodríguez.

—¡Se llevaron todito! ¡Hasta los cimientos! — afirmó tranquilamente.

—Menos mal que usté vio, si no vaya a saber qué iban a pensar los italianos, agregó.

Se enhorquetó en la bicicleta, todavía con un pie en el suelo volvió la cabeza hacia mí.

—Bueno; si llegan a venir dígales que Rodríguez estuvo, que ahí está el nivel y que disculpen. Menos mal que usté vio...

Se hundió en la aterida cerrazón pedaleando con aquellas piernas demasiado largas para cualquier bicicleta. Se fue desvaneciendo rígido de la cintura para arriba, apenas se oía el ruido mínimo de la arena aplastada por las llantas. Y enseguida nada. Aquello que no era ni viento rozando los invisibles árboles y el ruido sordo, regular de las gotas cayendo sobre mis hombros mojados.

—Bueno, pensé yo también — hoy los italianos no vienen...

No satisfagáis jamás hasta la saciedad vuestros deseos: así os proporcionaréis nuevos placeres. Pensamiento chino.

TEMAS DE JARDINERIA

La primavera y el verano son las épocas típicas en que los jardines lucen en todo su esplendor llenándose de las flores de colores más intensos y brillantes, constituyendo un prodigio de luz y de perfume. Y el verano es también el tiempo en que el hombre de la ciudad necesita y aprecia más que nunca, la atmósfera fresca y limpia de su jardín protegido por umbrosos árboles y rebosante de flores de todas variedades y de los más bellos matices. En ese jardín vamos a pasar los ratos más agradables, y nos será fácil olvidar allí, el calor y el polvo que dominan en las calles de la ciudad. Por otra parte, las personas que poseen una finca o una sencilla casita fuera de la ciudad, para pasar el tiempo caluroso cerca del mar o en el campo, tendrán la satisfacción de gozar de sus vacaciones en el ambiente más acogedor, más atractivo y más alegre posible. Nada embellece tanto como las flores, que son el complemento indispensable de la casa de verano.

por el Ing. Agr.
JULIO BAUZÁ ARAÚJO

Se dirá que las flores requieren mu-
chos cuidados, pero hay muchas clases
de ellas que casi no dan ningún tra-
bajo y nos sorprenden con una hermo-
sísima y exuberante floración. Es muy
natural que el resultado sea mucho
mejor cuanto más se atienda a su cul-
tivo. Por lo tanto, quien quiera disfru-
tar en verano de un ambiente lleno de
vida, de color y de belleza en sus jar-
dines, debe empezar a sembrar a prin-
cipios de primavera las especies acon-
sejables con tal fin, para que en vera-
no se convierta el más pequeño jardín
en un verdadero paraíso.

La afición a la jardinería, mejor aún,
a las flores, innata en el ser humano,
no necesita de impulsos, pero sí de
una labor educativa y divulgadora que
vaya dando forma a ese deseo incon-
creto que es el afán de ponerse en ín-
timo contacto con las bellas formas ve-
getales de la Naturaleza. Al propio
tiempo, el conocimiento de las múlti-
ples facetas y posibilidades que la jar-
dinería ofrece, nos permite asegurar
que los tiempos del privilegio de su
disfrute por quienes poseían medios
económicos cuantiosos, ha pasado, y
que actualmente se considera el orna-
mento vegetal no como un lujo, sino
como una necesidad del ser humano,
que precisa compensar sus horas de
trabajo con otras dedicadas al descan-
so del cuerpo y del espíritu, que en
ningún emplazamiento se cumplen con
mayor intensidad y provecho que en
el jardín.

"Jardín" es el espacio de pocos me-
tros cuadrados que puede poseer el
funcionario o el empleado, y el hom-
bre de campo en su explotación, cerca-
no a la vivienda; y también es jardín
el espacio dedicado a la expansión y
los juegos infantiles en las ciudades,
o el gran parque público para el dis-
frute de la comunidad.

Las flores cumplen su amable come-
tido lo mismo en pequeños espacios
que en las grandes y costosas creacio-
nes, y tan discretamente al pie de un
monumento conmemorativo como re-
alzando la belleza arquitectónica de
los edificios públicos, o dando marco
adecuado a las grandes avenidas de
las ciudades.

Acordémonos siempre en todas las
obras humanas, del realce indudable
que estos elementos aportados por la
madre Naturaleza pueden proporcio-
narnos, y extendamos por todos los
medios a nuestro alcance, insistente-
mente, el conocimiento del valor de
las flores, contribuyendo en forma y
cuantía no despreciables, por un lado
a la exaltación del amor a las flores,
y por otro a la elevación del nivel cul-
tural de nuestro pueblo. ¿Qué es el ar-
te de la jardinería? En términos gene-
rales puede definirse diciendo que es
el modo de disponer y cultivar una
determinada extensión con fines orna-
mentales o de utilidad. En todos los
casos, es el arte de servirse de los ele-
mentos aportados por la Naturaleza,
adaptándolos o modificándolos según
las necesidades, el medio y los elemen-
tos, y hacer concurrir objetos artifi-
cialmente creados al embellecimiento
de los naturales.

En esta definición vemos que hay dos clases de elementos: unos, los naturales; otros, los creados por el hombre para embellecimiento de los anteriores. Este acoplamiento de las dos clases de elementos vamos a explicarlo de la manera más concreta posible.

El trazado, las proporciones y los relieves del terreno constituyen la "forma" en arquitectura de jardines; pero la ornamentación se toma de la Naturaleza y de la Arquitectura; es decir que éstas son los dos manantiales únicos de los cuales se han de extraer los elementos necesarios para el jardín.

¿Qué elementos nos proporciona la Naturaleza?

La Naturaleza nos suministra los vegetales, los efectos de luz y de sombra imponiendo modificaciones según las horas y estaciones. También nos aporta el agua, que, en forma de cascadas, e estanques y de lagos, presta una ran belleza al jardín. Los accidentes el terreno, el colorido y las formas de la vegetación son elementos completamente naturales.

¿Qué elementos aporta la Arquitectura?

Puentes, pérgolas, verjas o cercados, estatuas, columnas, fuentes, muros rústicos, bancos, estanques; es decir toda una serie de elementos cuya proporción en el jardín ha de ser justa, nunca debe ser excesiva ni dominante.

Haciendo el mismo detalle de los elementos que nos proporciona la Naturaleza, citaremos en primer término los árboles de distintas magnitudes, de hojas persistentes o caedizas, de diferente colorido en su vegetación, que constituyen la base principal y más difícil de lograr en un proyecto, por lo que suelen siempre aprovecharse los existentes en el lugar objeto de estudio y amoldar, en cierto modo, a ellos el trazado del jardín. Los arbustos, ornamentales por sus hojas, sus flores o sus frutos, constituyen el adorno de lo que pudiéramos llamar "jardín bajo", uniéndose de manera concordante a las herbáceas de flor.

Existen diversas particularidades en la plantación del jardín, según se trate de especies herbáceas, arbustivas o arbóreas, y según la naturaleza de cada uno de los grupos de estas clases de plantas que se utilizan en Jardinería.

Es indiscutible que al proyectar un jardín es preciso un acoplamiento perfecto entre la idea del propietario que ha de disfrutarlo y la técnica jardinera que lo crea y ejecuta. Con esto queremos decir que no cabe subordinación absoluta de los conocimientos jardineros al gusto y deseos de un cliente, ya que aquéllos no sólo se refieren al cultivo de las plantas que se han de colocar en el jardín (Floricultura), sino a su bella disposición y conjunto armónicos, con arreglo a las normas técnicas del arte de los jardines (Jardinería).

El objeto perseguido en la utilización del jardín ha de ser guía y norma para el proyectista, pero nunca quien lo ha de disfrutar debe pretender imponer posteriormente su deseo en los detalles, y menos modificar con adiciones improcedentes lo que constituye la idea medular del proyecto, siendo únicamente el proyectista quien asume la responsabilidad de cumplir los fines deseados utilizando sus conocimientos de técnica jardinera.

El jardín puede tener un fin utilitario de aprovechamiento de plantas en cultivo intensivo para la alimentación familiar o únicamente puede tratarse solamente de ornamentar un espacio destinado a recreo y reposo de la familia. En el primer caso tenemos el "huerto-jardín", y en el segundo, simplemente el "jardín de reposo", que puede también tener un pequeño espacio destinado a huerto como objetivo secundario.

Una segunda distinción se establece al dividir los jardines y parques en públicos y privados, destinándose los primeros al esparcimiento y mejora de la vida de las ciudades y los segundos a los fines utilitarios o de ornamento que acabamos de citar. Esta división establece ya una condición de vida de las plantas muy diferente, pues así como en los parques públicos las plantas de flor están expuestas a múltiples daños y los árboles de los mismos y los alineados en avenidas y calles están sometidos también a diversos riesgos, las plantas ornamentales que constituyen los jardines privados pueden ser cuidadas con mucho mayor esmero, ser sustituidas más fácilmente y están expuestas a menores daños.

Dentro del jardín, sin predominio del fin utilitario, vale el que se pueda considerar éste como un complemento necesario para el funcionario o el empleado, donde pasar los días feriados a pleno aire ("jardín fin de semana"), o puede ser motivo de reposo silencioso del artista o del trabajador intelectual ("jardín de reposo"), baño de sol y aire para el burócrata ("jardín de sol y de luz") o sitio de expansión y juego de los niños de una familia numerosa ("jardín familiar").

En todos estos casos el proyecto ha de adaptarse al fin a cumplir.

La Jardinería abarca también el ornamento vegetal de edificios públicos y privados con pequeños bordes floríferos y grupos de arbustos y árboles, o con simples jardineras que ornamentan terrazas y balcones, y también sirviendo de exaltación de colorido en homenaje a los monumentos que bordean.

Con esta ligera exposición hemos querido dar a conocer a grandes rasgos la inmensa variedad de tipos que se presentan a la consideración del proyectista de jardines, que ha de adoptar soluciones adecuadas a cada caso, que nunca serán armónicas si no se parte de fundamentales conocimientos técnicos en materia vegetal, que aseguren que cada planta ha de cumplir en pocos años el fin exactamente previsto, cuando se trata de arbustos y árboles, y que las flores han de embellecer el conjunto en las diferentes estaciones del año, con arreglo a un plan perfectamente estudiado. Sin estos conocimientos el jardín no será nunca una realidad, pues no basta crearlo en la mente, sino salvar los obstáculos que su realización presenta, siendo el mantenimiento un capítulo que nunca ha de descuidarse, pues de él depende que la idea aprovechada llegue a cumplirse en todos sus puntos.

por el Ing. Aquiles Silveira Guido

CONCEPTOS GENERALES
LAS PODADORAS Y ORIENTACIONES
PARA SU CONTROL

LAS HORMIGAS



CONCEPTOS SOBRE LAS HORMIGAS EN GENERAL

Las hormigas constituyen un grupo biológico tan fascinante que cualquier ser humano, medianamente ilustrado, puede ser arrastrado a su estudio, descubrir facetas asombrosas, apasionantes, e inagotable fuente de enseñanza y conocimientos.

Su tamaño es pequeño en relación al hombre, al elefante, al león, al toro, pero si su gran actividad estuviera relacionada con el tamaño, si factores restrictivos inherentes no la hubieran dejado tan pequeña, si hubiera evolucionado corporalmente, por su organizado trabajo se habría convertido en tan formidable que la tierra sería totalmente suya, y los animales mentalmente superiores hubieran sido un juguete más.

Se han hecho (J. Huxley) innumerables comparaciones entre la sociedad humana y la organización social de la hormiga, la abeja, las termitas; sobre la base de la analogía con estos pequeños insectos, se han propuesto teorías y se han sacado lecciones morales, se han defendido planes utópicos y se ha especulado sobre la estructura toda del estado, para beneficio del hombre. Casi sin excepción, la moraleja ha sido falsa, la analogía se ha empleado en forma engañosa.

Sin embargo, son muchas las enseñanzas que nos pueden brindar las hormigas, principalmente las cultivadoras, por su fantástica y ajustada organización, el respeto de jerarquías (castas), la capacidad de trabajo, las especializaciones dentro y fuera del hormiguero, la mutua defensa, la mutua colaboración hacia las más infelices, la defensa ante adversidades de distinta índole, la administración minuciosa de las reservas alimenticias, el cultivo esmerado de sus hongueras, la eliminación de los enemigos o parásitos de tales crías de hongos, la defensa ante los parásitos, etc., etc.

Las hormigas están muy bien dotadas para la supervivencia, mejor que el hombre; ya sea porque están en la tierra desde hace por lo menos 30 millones de años (el hombre no llega al millón de años), por poseer una coraza externa (exoesqueleto) poderosa, por ser casi inexistentes las guerras civiles entre los individuos del mismo hormiguero; por ser infrecuentes las guerras entre sujetos de la misma especie. Conviene recordar aquí que el hombre pertenece a una sola especie, y que de hormigas tenemos alrededor de 4.000 especies, y cada año se descubren varias decenas más.

Las sociedades de hormigas han llegado a un perfeccionamiento tal que no cambian su estructura desde hace varios millones de años; la sociedad humana es inestable, guerrera, cambiante, vulnerable, suicida, egocéntrica.

Con lo dicho no damos a la hormiga atributos de inteligencia; el tipo de inteligencia que otorgaba M. Maeterlinck a las termites porque transforman la celulosa en azúcar; el tipo de inteligencia que otorgan ciertos autores a las hormigas porque fabrican sus futuras reinas a base de alimentaciones específicas. Esto se debe a la fuerza instintiva, la capacitación que nace hereditariamente, sin necesidad de aprendizaje, entrenamiento y enfoques según las circunstancias. Pero no dejamos de reconocer que estos seres tienen un instinto inteligente para su autodefensa, tan conocida por los agricultores para el caso de las especies más importantes de nuestras hormigas.



LAS HORMIGAS CORTADORAS

Los daños que producen estos insectos en Uruguay son enormes, ya que una estimación de los mismos nos daría cifras varias veces millonarias, que en 1966 se estimó en $ 50.000.000, perjudicando principalmente praderas; cultivos forrajeros y cerealeros; instalación y primeras fases del desarrollo de montes frutícolas y citrícolas; viñedos; cultivos hortícolas, etc.

Las hormigas son insectos que tienen alta resistencia a las condiciones adversas, unido a un alto poder reproductivo y a su adaptabilidad a los más variados ambientes. Un signo de su adaptabilidad es la irregularidad en la

forma de los nidos; las crías o prole no tienen una celda determinada, sino que son llevadas de un lado a otro según varían las condiciones ambientales dentro del hormiguero. Su morada ("hoya") es subterránea, dificultando en gran forma su ubicación por parte del hombre, ya que muchas veces el hormiguero tiene más de una "hoya" comunicadas entre sí y localizadas a diferentes profundidades.

Nuestras hormigas cortadoras tienen hábitos de agricultoras, pues, contra el pensar general, lo que llevan a la "hoya" no lo utilizan en su alimentación, sino que lo usan para cultivar un complejo de hongos que es de lo que se alimentan; pero hay que tener en cuenta que no todo vegetal es el indicado, y es dable observar que muchas veces, trozos vegetales son dejados antes de entrar en el hormiguero, o bien sacado fuera por otras obreras. Este complejo de hongos es muy resistente a la acción de los productos fungicidas comunes.

La mayor actividad, en general, la despliegan desde las horas del atardecer hasta las primeras horas del día, principalmente durante las horas de calor.



VIDA Y COSTUMBRES

Ante todo debemos de mencionar los principales tipos de hormigas que forman una colonia, que son, como principio general:

a) Reina, es la que funda la colonia y el único individuo que pone huevos. Es de dilatada longevidad, pudiendo vivir entre 1 ó 2 años hasta 13 a 15 años, en contraste con los machos que mueren luego del vuelo nupcial.

b) Obreras, son individuos sin alas, estériles. Son las que realizan toda la labor dentro de la colonia, tales como ser, abrir o cerrar las bocas de entrada o salida del hormiguero, buscar alimento, cortar y transportar los trozos de hojas, cuidado de los huevos y ninfas, alimentación de larvas. Existen tres tipos de obreras de acuerdo con su tamaño: chicas, medianas y grandes (y a veces un tamaño más).

c) Crías o prole, que está constituida por los huevos, larvas y ninfas, que son alimentadas y cuidadas por las obreras.





El proceso de formación de una colonia, a grandes rasgos, es la siguiente:

Al llegar la primavera, en los hormigueros ya establecidos se producen generaciones sexuadas aladas, constituida por machos y hembras, que en determinado momento abandonan la colonia en un vuelo nupcial, durante el cual tiene lugar la fertilización de la hembra. Para el vuelo nupcial son necesarias condiciones de tiempo especiales, sin las cuales los vuelos no se realizan.

Las hembras fecundadas vuelven a tierra, y despojándose de las alas, se encierran en una cuevita muy pequeña, que ellas mismas cavan, construyendo así la cámara inicial del nuevo hormiguero. De inmediato vomitan sobre sus propios excrementos una bolita, de aproximadamente medio milímetro de diámetro que llevan en un divertículo especial de la faringe, y que no es más que una porción del complejo de hongos tomada del nido materno, y que sembrado de esa forma, va a constituir

la honguera del nuevo hormiguero. Los huevos son muy pequeños y depositados generalmente en masas de poco volumen.

A veces la reina fecundada no inicia una nueva colonia, sino que vuelve al nido original no existiendo, por parte de los individuos de la colonia, ninguna hostilidad; pudiéndose observar en muchos hormigueros varias reinas.

Si el tamaño del hormiguero se torna exageradamente grande, entonces se separa del núcleo madre un grupo de obreras con una o varias reinas fundando así una nueva colonia, generalmente cerca de la colonia madre constituyéndose lo que se denomina una confederación de colonias.

Habíamos mencionado que las hormigas se alimentan del complejo de hongos que ellas mismas cultivan; pero también es destacable su alimentación de secreciones azucaradas de otros insectos, como ser pulgones, cochinillas, etc., ya sea dentro o fuera de la colonia.

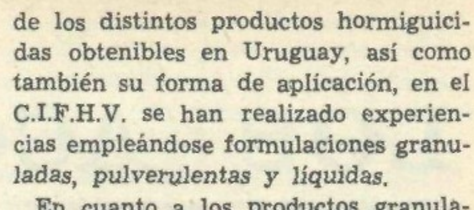
Estudios minuciosos sobre los aspectos referidos se están haciendo en el Centro de Investigación en Fruticultura, Horticultura y Vitivinicultura del Ministerio de Ganadería y Agricultura.



CONTROL DE LAS HORMIGAS

Daremos algunos conceptos sobre Control, pues como agrónomos, no podemos pasar por alto.

Dado que solamente parte de la colonia es la que aparece en la superficie, caminando o cortando vegetales, el control presenta ciertas dificultades.



Sin embargo, para aquellas hormigas que construyen su "hoya" sobre el suelo o a muy poca profundidad, la tarea es sencilla; pero para las especies que hacen su "hoya" a mayor pro*fundidad, éstas podrán ubicarse me*diante el empleo de una barreta de punta afilada con manillas en forma de "T" para su manipuleo y punto de presión. Una vez que la "hoya" se ha localizado, se agrandará el agujero a los efectos de facilitar la introducción del producto hormiguicida.

Con el fin de observar la efectividad de los distintos productos hormiguicidas obtenibles en Uruguay, así como también su forma de aplicación, en el C.I.F.H.V. se han realizado experiencias empleándose formulaciones granu*ladas, pulverulentas y líquidas.*

En cuanto a los productos granulados, debemos decir que su efectividad puede estar disminuida — al colocar el producto en las bocas de entrada — porque las hormigas no lo llevan en su totalidad hasta la "hoya" y por lo tanto, el daño que se produzca en el hormiguero no es suficiente para matarlo. La efectividad de estos produc*tos es buena si, localizando la "hoya",* se coloca el producto dentro de la misma.

Para los productos en forma de polvo, que se aplican con la ayuda de una pequeña bomba de aire, puede no desarrollar toda su efectividad. Una de las causas es la distancia entre la boca y la "hoya", ya que si la misma es relativamente grande, la mayor parte del hormiguicida queda en el conducto de entrada y su efecto no es el deseado. Si son aplicados directamente en la "hoya", estos productos desarrollan toda su efectividad.

Para aplicar los productos hormiguicidas formulados en forma líquida, es imprescindible la localización de la "hoya", diferencia fundamental con los productos formulados en forma de gránulos o de polvo. Para efectuar las aplicaciones de los productos en forma líquida es necesario tener en cuenta *las condiciones del suelo, principal*mente en lo que se refiere al contenido de humedad, porque ello es importante para medir la cantidad de producto a emplear por hormiguero.

No es vicioso repetir que siempre, la mayor efectividad se logra cuando se localiza la "hoya", aunque este procedimiento tenga la desventaja de requerir un mayor tiempo para el control de la plaga.

LOS ACCIDENTES PUEDEN EVITARSE

alguien lo está haciendo

Una actividad eficaz en cuanto a la seguridad es Sudamtex del Uruguay S. A. A los efectos pertinentes nos hemos puesto en contacto con los integrantes de la Comisión de Seguridad de dicha fábrica, oportunidad en que se nos dieron las siguientes respuestas a las interrogantes planteadas:

Pregunta: Sudamtex festejó en 1968 sus dos millones de horas-hombre de trabajo sin accidentes con pérdida de tiempo. ¿A qué atribuyen Vds. estos gratos índices?

Respuesta: "El haber logrado por primera vez los 2.000.000 horas-hombre sin accidentes se debe a la conciencia de seguridad desarrollada en la fábrica. Lo anterior, como resultado del trabajo de muchos años de la Comisión de Seguridad, apuntalada por la Supervisión y la colaboración del personal".

P.: ¿Por qué se preocupan por la prevención de accidentes?

R.: "La prevención de accidentes y la seguridad del personal es una responsabilidad directa de la empresa. Toda nuestra Supervisión sabe que, en todo momento, esa responsabilidad no puede ser disminuida ni menospreciada en ninguna forma. Años atrás, era práctica común en la industria que la responsabilidad del Supervisor se limitaba a atender ocasionalmente las reuniones mensuales de Seguridad y lamentablemente investigar las causas de un serio accidente. Esta actitud ha variado hoy radicalmente en toda empresa que aplique técnicas modernas".

P.: ¿Consideran la seguridad un gasto o una inversión? ¿Si consideran la seguridad una inversión nos pueden detallar algunos de los rubros en que se manifestó dicho beneficio?

R.: "Sudamtex considera que la Seguridad es una inversión básica, primaria, inversión que no debería enfocarse exclusivamente desde el punto de vista económico. De cualquier manera, para quienes consideran únicamente este aspecto, sólo con prácticas **seguras** se logrará aumentar la producción, mejorar la calidad y por consiguiente bajar los costos".

P.: ¿Qué considera más importante en la labor de prevención?

R.: "El trabajo de equipo. La unión de esfuerzos y la labor sin pausas de todos y cada uno de los que componen el personal de fábrica ha sido y será la base firme sobre la cual basamos la labor de prevención de accidentes. Creemos que en Colonia nuestra empresa ha llegado a dicho punto. Hace poco tiempo la Comisión de Seguridad organizó un Concurso de afiches en que se premió a las mejores ideas sin tener

en cuenta la calidad técnica del dibujo. Fueron recibidas más de 400 colaboraciones, la mayoría de las cuales demostraban claramente el gran conocimiento de las normas de Seguridad adquiridas por el personal".

P.: ¿Desean Vds. formular algún otro comentario sobre el particular?

R.: "Deseamos significar el hecho de que no sólo nos preocupamos por la seguridad en la fábrica, sino que hemos transpuesto los límites de la misma para hablar y predicar sobre seguridad en el hogar, en el tránsito, etc. Para ello planificamos y realizamos una Semana de la Seguridad anual, de la que hacemos partícipes a *los hijos y familiares del personal.* Dicha obra no es nueva, este año tendremos la VI Semana de la Seguridad en Sudamtex. Finalmente, cabe señalar que la constancia, la dedicación y el esfuerzo de todos los días es lo que ha permitido el logro de 2.000.000 horas-*hombre sin accidentes, cifra que es* sólo una etapa".

Estas son las trascendentes manifestaciones que, sobre las medidas adoptadas en Sudamtex del Uruguay S. A. para asegurar la prevención de accidentes del trabajo en la fábrica, nos han formulado los componentes de la Comisión de Seguridad del citado establecimiento.

LA VENUS DE MILO. — No puedo abandonar a Fidias, cuyos discípulos trabajaron hasta los primeros años del siglo IV, sin hablar de la obra maestra del Louvre, la estatua descubierta en 1820 en la isla de Milo. A pesar de que la mayoría de los arqueólogos contemporáneos la consideran del año 100 antes de Cristo, estoy convencido de que es unos tres siglos más antigua; hasta creo que no representa a Venus, sino a la diosa del mar, Anfitrite, sosteniendo un tridente con el brazo izquierdo extendido, y que es una de las obras maestras de la escuela de Fidias. Una de las razones en que me fundo es que en ella se encuentra todo lo que constituye el genio de Fidias, no hallándose en cambio, nada que le sea extraño. La Venus de Milo no es ni elegante ni soñadora, ni apasionada. Es fuerte y serena. Compónese su belleza de noble sencillez y de tranquila dignidad, como la del Partenón y sus esculturas. ¿No es por esta razón por la que se ha hecho y sigue siendo tan popular, a pesar del misterio de su actitud tan discutida? Las generaciones turbadas y calenturientas ven en ella la más elevada expresión de la cualidad que más les falta, de esa serenidad que no es la indiferencia apática sino la salud del cuerpo y el espíritu. SALOMON REINACH.

Si bien Artigas transcribió en sus Instrucciones la Constitución angloamericana, no aprendió en ellas el principio; adoptó sólo su forma científica. Lo que es el principio germinal, el derecho de los distintos núcleos sociológicos del Plata a constituirse en núcleos políticos, ese sonó en las entrañas de aquella alma fuerte como una revelación; no lo obtuvo de maestros; lo aprendió en la comunicación consigo mismo, con los hombres y las cosas de su tierra; lo proclamó desde el primer momento de su vida de libertador. Cuando se encontró con la Constitución angloamericana, reconoció en ella la forma entrevista o presentida de su visión interna. ZORRILLA DE SAN MARTIN.

En cuanto a vosotras ¡oh mujeres!, el constante y principal objeto de vuestro sexo ha de ser evitar que el público os censure y critique: el mayor elogio que podéis merecer es no dar materia ni a la censura ni a la admiración. TUCIDIDES.

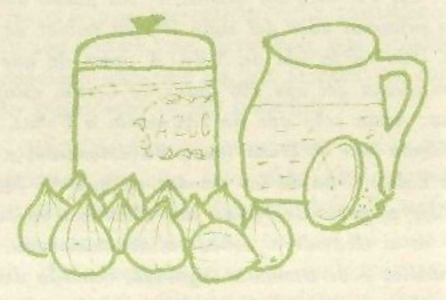
INDUSTRIAS CASERAS

JALEA DE MEMBRILLO O DE MANZANA

Con las cáscaras y semillas — contando también las cápsulas de éstas — agua y azúcar se prepara la jalea.

Se ponen en una olla, cáscaras y semillas completas, se le agrega agua hasta que las cubra. Se pone todo al fuego y cuando ha hervido suficientemente como para llevar el líquido a un estado gomoso, se saca del fuego, y cuando está tibio se filtra, con paño. Luego se pone la cantidad de azúcar necesaria para igualar el volumen. Es decir, que si se llena un recipiente con el líquido, el mismo recipiente se ha de llenar de azúcar. Se mezcla líquido y azúcar y se pone a fuego fuerte, en un recipiente de boca ancha. Se van tomando muestras que se dejan deslizar por la espátula de madera y una vez que se observa que éstas muestras van formando gotas grandes y espesas, puede darse por terminada la operación. Lo mismo se puede hacer dejando caer gotas en una plancha fría y ver si han llegado al estado de jalea.

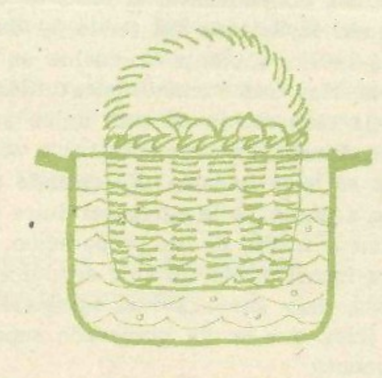
DULCE DE HIGOS



Se toman higos casi maduros pero no blandos. Por cada kilo de higos se dispone de un kilo de azúcar. Con 300 gramos de agua y el kilo de azúcar se pone al fuego y cuando está por hervir se le agrega el jugo de medio limón. Luego se van echando los higos y cuando se ponen de color claro casi blancos, se van sacando con una espumadera y se colocan en un recipiente con almíbar. Luego se continúa dejando en el fuego la almíbar donde estaban los higos y se espera que se espese. Cuando está en este estado se vuelven a poner los higos y se mantienen durante unos 10 minutos. Se sacan y se envasan tratando de utilizar recipientes con buen cierre.

DURAZNOS AL NATURAL

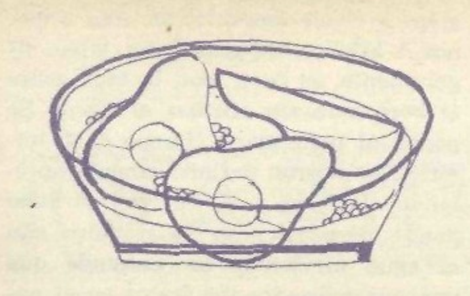
Es esta la fruta que más se presta para su conservación al natural, por su abundancia, por su aceptación y la facilidad del trabajo. Se cosechan los duraznos, no muy maduros, y con todo cuidado para evitar fracasos, dando preferencia a los amarillos pavías y aun a los priscos, pero en este caso estando nada más que pintones, sin llegar al estado de maduros para consumo de mesa.



El pelado se puede hacer a mano, pero más práctico es hacerlo con la soda cáustica. Para el caso se prepara una solución al 2 %, o sea 20 gramos por cada litro de agua caliente. Se sumergen los frutos, siendo muy útil emplear un canasto de mimbre, a fin de no manosear los duraznos. Se ponen con cáscara en el canasto que, desde luego, tendrá que ser de menor diámetro que aquel donde tenemos la soda. Cuando la solución está tibia, se introduce el canasto con los duraznos y se espera entre 30 y 40 segundos, para que se elimine la piel. Se retira el canasto, se toman los duraznos y se les saca el carozo. En estas condiciones se ponen en una tina con agua fría a la que se le agregó un poco de sal común. Se prepara un jarabe con 300 ó 500 gramos de azúcar, según gusto. Se ponen los duraznos en un recipiente de vidrio con arandela de goma y cierre mecánico, de más o menos 1 kilo de capacidad. Se tapan ligeramente, es decir, con la tapa sobre la boca pero sin afirmar el cierre. Se ponen al baño-maría. Luego de 5 minutos, se cierran definitivamente apretando el cierre y se vuelven al baño donde permanecerán 25 minutos con el agua hirviendo. Se entiende que una vez colocados los frutos en el envase, éste se completará con el jarabe indicado, y recién entonces se coloca la tapa suelta sobre el envase y se pone al baño-maría. Luego, como se ha dicho, se espera 5 minutos, se saca, se cierra bien y nuevamente al baño por 25 minutos. En el fondo del baño conviene poner una madera para evitar que los frascos estén en contacto directo con el fondo.

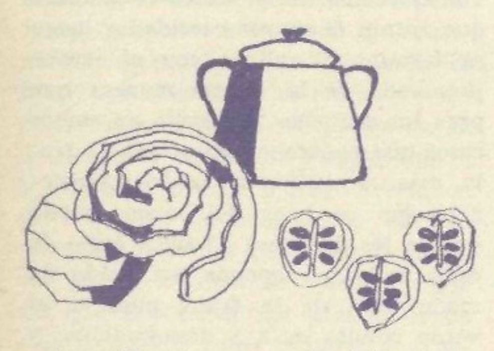
PERAS AL NATURAL

Se utilizan con preferencia peras de la variedad francesa, casi maduras. Se pelan solamente a mano y de inmediato se sumergen en una solución de agua ligeramente salada para evitar el ennegrecimiento. Luego se sacan y se parten al medio, se les retira la semilla. Si las peras hubieran resultado duras, se pueden escaldar durante un par de minutos para ablandarlas. Se van colocando en el frasco de manera que entren la mayor cantidad y luego se termina el relleno con el jarabe preparado de la misma manera que para los duraznos, cuidando en ambos casos que el jarabe cubra toda la fruta, más un centímetro arriba. La esterilización se hace del mismo modo que en los duraznos. El buen éxito de estos trabajos depende del grado de maduración de la fruta, pues si es verde resulta dura y desagradable; y si es muy madura pierden sus formas y ya no es fruta al natural, pues más bien parece luego una mala mermelada.



Otro punto para tener en cuenta es la preparación del jarabe. La cantidad de azúcar es variable de acuerdo con el gusto de cada uno. No hay peligro en utilizar más o menos, pues en este caso no es el azúcar lo que conserva, sino la esterilización. El jarabe debe ser bien claro, y la dueña de casa sabe cómo hay que retirar la espuma que con las impurezas llega, cuando el líquido hierve, a la superficie. Con todo, después de ese trabajo se debe filtrar, aun si se quiere se puede clarificar con una clara de huevo por cada litro de jarabe. Esta clara se bate bien y se entrevera en el jarabe. Cabe agregar que el líquido o el contenido total, en cualquier producto que se someta a la esterilización, no debe llenar totalmente el recipiente, sino dejar un espacio libre de dos centímetros, o sea, lo que se llama la cámara de aire.

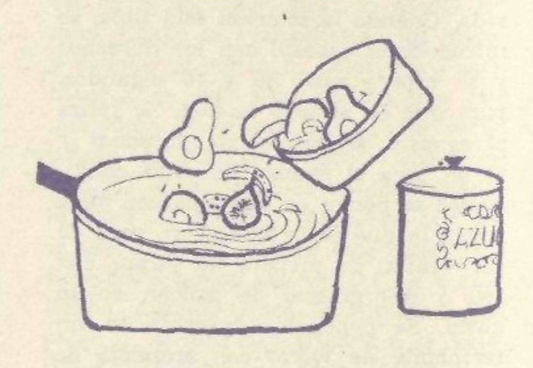
DULCE DE MEMBRILLO



Se utilizarán para este dulce frutos en el más alto grado de maduración porque en este estado pierden parte del ácido, y requieren, por lo tanto, menos azúcar y tienen un agradable perfume que se trasmite al dulce. El mejor dulce se hace con todo el membrillo, es decir, no separando la cáscara y semilla para preparar luego la jalea. Se toman los frutos, se cortan en cuatro, se hacen hervir, se pasan por el cedazo, se pesa la pasta, se le agrega la misma cantidad en peso de azúcar, se le agrega parte del agua donde han hervido y se ponen a fuego lento. Se revuelve con frecuencia con una espátula de madera y cuando al inclinar el recipiente, la pasta se desprende fácilmente del fondo, el dulce está hecho. Caliente se vuelca en las latas. Hay una variante poco utilizada en la elaboración de este dulce y es la siguiente. Con las cáscaras y semillas se hace la jalea. No estando aún ésta a punto, se le agrega al dulce que están a medio de su preparación. En esta forma queda un tipo de dulce en pasta, muy suave por el agregado de la jalea que se ha preparado separadamente.

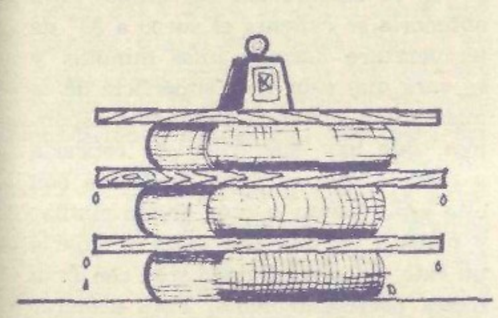
FRUTA ABRILLANTADA

Esta puede prepararse con duraznos, damascos, higos, peras, cáscaras de naranja, de sandía, etc., y de la siguiente manera. Madura la fruta y sin estar blanda, se divide en 2, se quita la semilla, se escalda ligeramente en agua hirviendo, pasándola después al agua fría para evitar recocimientos.



Por separado se prepara un jarabe espeso y se sumerge en su interior la fruta que deberá permanecer 5 ó 6 días, al cabo de los cuales se retira ésta, se hace hervir el jarabe y se coloca de nuevo la fruta, repitiendo la operación 4 ó 5 veces más con el mismo intervalo. Hay que tener la precaución de que el líquido no fermente y si esto ocurriera, *debe hacerse hervir el jarabe solo de* inmediato, para destruir los agentes de la fermentación. Transcurrido el tiempo indicado más arriba se sumerge la fruta en un jarabe nuevo y lo más espeso posible, extendiendo luego las frutas al aire para que se escurra el líquido y el azúcar cristalice sobre su superficie y proteja en esta forma a la fruta que podrá conservarse por mucho tiempo.

QUESITOS DOBLE CREMA "PETITS SUISSES"



Este queso pertenece al tipo de pasta blanda, sin maduración. Son quesos frescos que se elaboran con leche entera, a la cual se le agrega crema en proporciones variables, que puede ser de un tercio a un quinto de su volumen. Se mezcla todo en un recipiente de cobre estañado o de hojalata, procurando que el todo se encuentre a una temperatura de 16° a 18° C. Una vez realizada esta operación se añade cuajo en cantidad suficiente para producir *una coagulación completa a las* 20 horas. Es necesario un tiempo de coagulación tan largo porque de esta manera la cuajada resulta muy untuosa y apta para preparar la masa de los quesitos. Si la coagulación se acortara, resultaría una cuajada firme, pero menos apta.

El coágulo formado tiene el aspecto marcadamente graso. Se lo saca en trozos del recipiente por medio de un cucharón y se envuelven en telas de manera que formen bolsitas. Estas se apilan unas sobre otras interponiendo entre ellas una tablilla. El suero se *escurre por la sola presión de las bolsitas* y para ayudar el desuerado — que dura más o menos unas 15 horas — es preciso invertir la posición de la pila varias veces durante ese tiempo. Cuando la mayor parte del suero ha salido, se puede aún insistir en la operación con la ayuda de un peso dispuesto sobre la pila de bolsitas.

Terminado el desuerado se desocupan las bolsitas sobre una mesa de mármol y se amasa la pasta recogida a mano, como se hace cuando se elabora la pasta del pan. En ese momento se procede a agregar la cantidad de crema necesaria para dar la consistencia requerida; luego se deja en reposo una hora, antes de ir al moldeado. Por *último, se hace el moldeado a mano,* debiendo llenar bien los moldes y hacer suficiente presión para que la pasta quede más compacta. Se deja un momento para facilitar el escurrimiento, y luego se sacan, se envuelven y se colocan en cajas de seis unidades.

QUESO CON LECHE DESNATADA

Para el caso en que se hace manteca en la chacra, la leche restante puede aprovecharse para elaborar un tipo de queso con leche desnatada. Se calienta la leche desnatada a 40° grados, se *colorea con jugo de zanahoria, se le*

agrega cuajo en cantidad suficiente como para que coagule a los 25 minutos, y una vez la leche cuajada se pasa la lira tantas veces como sea necesario para llevarla al tamaño más pequeño posible. Se agita lentamente la cuajada en ese estado y se lleva a una temperatura de 43° grados. Se deja reposar unos 10 minutos y se retira del fuego. Se recoge la cuajada en un paño, tratando de que no se enfríe. Se amasa rápidamente y se agrega sal al 3 %. Se pone en moldes de unos 3 kilos y se somete al prensado gradualmente durante dos días. Por último se salan exteriormente, operación que se hace en dos días y se depositan en un sótano que tenga una temperatura de 20 grados.

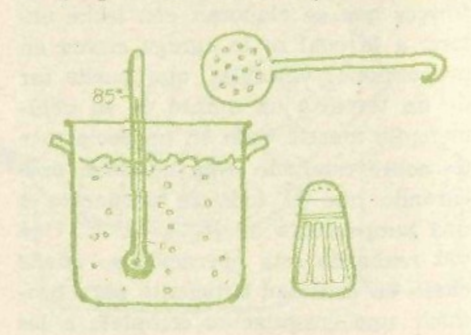
QUESILLO



El quesillo fácil de preparar en la chacra se hace con leche recién ordeñada y filtrada; se pone en un recipiente estañado, de aluminio o enlozado. Este recipiente se coloca en un lugar en que haya una temperatura de 25° C., al abrigo de la luz, malos olores o impurezas, para lo cual se cubre con un lienzo. Después de 20 horas o algo menos, la leche se ha vuelto agria. Se pone entonces a fuego muy lento y a medida que se caliena se agita suavemente. Cuando la temperatura llega a 40° C. se retira del fuego y se suspende el agitado para que la cuajada se asiente. Pasados 10 minutos de reposo se separa la cuajada del suero y se coloca en un lienzo que se cuelga para favorecer el desuerado. Al cabo de dos o tres horas se ha finalizado esta operación y se encuentra el producto listo para el consumo. Un quesillo de mejor calidad se obtiene retirando la cuajada, calentando el suero a 55° C. para volver a introducir en él la cuajada. Lista la cuajada, y que a los 5 ó 10 minutos se ablanda, se le va estirando con la mano para formar un chorizo de unos 3 centímetros de diámetro. Se trabaja con las manos de manera que el cilindro pasa varias veces, a fin de uniformar el grosor y facilitar el desuerado. Luego con el cilindro se hacen trenzas u otras formas, y está listo para el consumo.

ELABORACION DE RICOTA

La materia prima para la elaboración de la ricota es el suero de leche, luego de la elaboración del queso. Para obtenerla se calienta el suero a 85° de temperatura durante unos minutos y se verá que sube a la superficie de la misma una sustancia finamente esponjosa, que hay que tratar de retirarla a medida que se vaya formando con una espumadera u otro objeto similar y ponerla en una tela suiza y dejarla un rato. Se sala al gusto y se conserva fresca preferentemente. Para acelerar el proceso de la coagulación se agrega, en el momento que alcanza los 80°, en la proporción del 1 %, suero bien



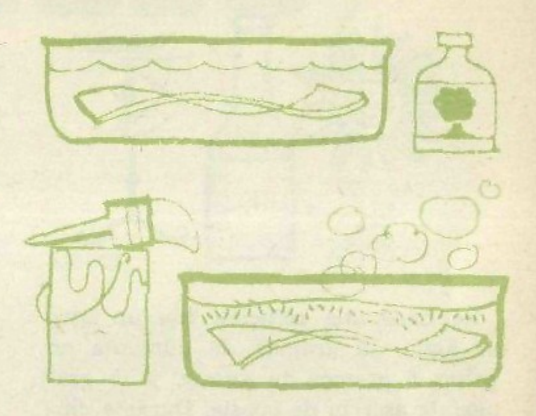
ácido. El producto obtenido de esta manera es una ricota fina, pero tiene el inconveniente que da poco rendimiento.

En la industria, como materia prima, se emplea la leche descremada; aunque no tiene la misma calidad de la anterior, su rendimiento es mucho mayor.

CURTIDO DE PIELES DE CONEJO

Este procedimiento se emplea para las pieles frescas. Se ponen durante 24 horas en un recipiente con agua fresca y limpia, a la que se agrega unas gotas de formol con el fin de evitar una putrefacción. Si es una piel seca, hay que ablandarla de vez en cuando y prolongar el baño durante dos o tres días para que tome la flexibilidad. Después del baño se raja la piel, en toda su longitud, desde el labio inferior hasta el ano, pasando por la parte inferior del vientre, se estira sobre una plancha con el pelo hacia abajo y se raspa fuertemente con un cuchillo para quitar toda la grasa adherida. En estas condiciones la piel está lista para ser bañada en alumbre. El baño de alumbre se compone de 6 litros de agua, 500 gramos de alumbre y 250 gramos de sal de cocina. Se hace hervir para obtener la disolución completa. Las pieles se colocan dentro del baño cuando está tibio y se dan vuelta durante 15 ó 20 minutos para que se impregnen más rápidamente, teniendo la precaución de moverlas diariamente, pues han de permanecer en el baño durante 5 ó 6 días. Después de este tiempo, se quitan del baño y se ponen a escurrir, torciéndolas, como si fueran trapos. Luego, se estiran y se clavan sobre una plancha, con el pelo hacia adentro, y para que no encojan, se ponen a la sombra en un lugar seco y aireado. Luego, una vez perfectamente secas las pieles, se debe proceder a limpiar el pelo y hacerlo suave y brillante, como sigue: Se coloca la piel sobre una tabla y se peina el pelo; luego se pasa un cepillo suave y se recubre durante 24 horas con aserrín de cedro. Pasado este tiempo se sacude bien para quitar todo el aserrín y se lustra, frotando a favor del pelo, con un trapo de seda o de lana. Si a pesar de todos estos cuidados la piel no adquiere la suavidad necesaria, con una piedra pómez, chata, se frotará entonces del lado del cuero, hasta que aparezca casi blanca, ablandándola al mismo tiempo con la mano, en la misma forma que hacen las lavanderas para lavar la ropa. Este procedimiento se emplea también para cualquier piel de animales silvestres, solamente que hay que dejarlas más tiempo en baño de alumbre.

CURTIDO DE CUEROS VACUNOS



Para curtir los cueros de vacunos y yeguarizos es necesario que éstos sean blandos. Si no fuera así, se deben ablandar, para lo cual se colocan en una pileta con la suficiente cantidad de agua para que el cuero quede más o menos blando. Se retiran con cuidado todos los restos de carne o grasa y quedan listos para ser curtidos.

Se prepara un baño con extracto de quebracho y agua. Las proporciones quedarán indicadas cuando al agregar

agua ésta toma un color blanco ceniza. Se coloca el cuero en el baño y se deja 48 horas; se retira, se remueve el cuero y se agrega más extracto a la solución. Así se continúa cada dos días, y se sabe cuándo el cuero está curtido, si haciendo un pequeño tajo en una orilla se notaran rayas blancas o grises. Si fuera así, se dejará un tiempo más el cuero en el baño. Según el grosor del cuero será el tiempo que tendrán que estar en el baño. Los cueros de yeguarizos llevan más tiempo que los de vacunos.

Cuando el cuero está curtido se retira de la pileta y se pone a secar a la sombra. Cuando está seco se retira y se echa en una pileta con agua limpia. Se saca, estira, se deja secar y colocado sobre una tabla con el pelo hacia abajo se le aplica varias manos de una mezcla de aceite y grasa. Se deja secar y luego se aplica otra mano de la misma mezcla. Se trabaja bien para que la grasa penetre en los poros. Cuando se quiere hacer un curtido de cueros sin pelos, se ponen éstos en una pileta con una lechada de cal. Cuando la cal está apagada se colocan los cueros y cada 24 horas se retiran para revolver la lechada y mezclar nuevamente la cal con el agua. Se coloca el cuero y así se repite la operación hasta que los pelos se desprenden con facilidad. Para facilitar la operación se pasa un cuchillo del lado del lomo a manera de rastrillo y el cuero quedará libre de pelos.

FORMULAS PARA MATAR MOSCAS Y MOSQUITOS



Se hace una solución con un litro de agua, 10 gramos de pimienta en polvo, 6 gramos de azúcar, y 15 gramos de aserrín de cuasia. Durante cinco minutos se hace hervir el agua con los demás elementos, luego se filtra y se dispone en platos llanos.

El formol al 10 %, combinado con agua, también da buenos resultados y más si se le agrega un poco de leche. El olor que despide el formol atrae a las moscas que al absorber el líquido encuentran la muerte. Se usa de la misma manera que la fórmula anterior. Con resina y aceite de lino se puede preparar una solución espesa que se extiende sobre trozos de papel. Las moscas al posarse sobre este papel quedan adheridas.

Líquido insecticida. — Se toma un litro de kerosene, 250 gramos de extracto de piretro y 10 gramos de citronella. Se mezcla todo bien, se agita durante unas horas y está listo para ser aplicado con un aparato pulverizador en las habitaciones previamente cerradas.

Cuando no se dispone del extracto de piretro y se quiere hacer el insecticida se utilizan flores de esa planta; se toman las flores y se ponen en un frasco bien cerrado con kerosene, se agita durante tres días y varias veces al día, luego se filtra, se le agregan los 10 gramos de citronella y está listo para el uso.

¡La fe!... Pues si es el paño de lágrimas de la vida, la única escollera detrás de la cual puede hundirse en paz el hombre desarbolado. J. K. HUYSMANS.

ideas para navidad

por Norma Roccia

Siendo esencialmente Nochebuena y Navidad, fiestas destinadas a los niños, debería tenerse en cuenta esta circunstancia para realizar la decoración de la habitación, la mesa y los paquetes destinados a ellos.

Tanto los motivos de decoración, así como los elementos a utilizar en la organización de la fiesta, que deberá contar con todos los entretenimientos de una fiesta infantil (piñatas, pozo de Job, regalos, etc.) estarán de acuerdo con el espíritu de la Navidad.

Por otra parte los materiales a emplear para la confección de las distintas decoraciones, deben ser los de uso común diario y fácilmente reconocibles por los pequeños.

Daremos algunas sugerencias de lo más arriba mencionado sin por supuesto agotar el tema y dejando el camino abierto para todo lo que la imaginación pueda crear.

Y como ejemplo se indicará la confección de dos piñatas distintas y se mostrarán algunas envolturas para regalos, muy fáciles de realizar.

PAPA NOEL

Materiales: Una bolsa grande de papel de las que se usan en los comercios y que se encuentran en gran cantidad en todos los hogares.

1 hoja de papel blanco común, 1 rollo de papel crepe blanco y 1 rollo de papel crepe rojo.

Confección: Se forra la bolsa con el papel blanco común. Se cortan tiras del papel crepe blanco, lo más largas posible y de 15 cms de ancho. A estas tiras se le hacen cortes transversales tal como se indica en la figura 1 y que formarán el pelo y la barba de Papa Noel. Se pegan a la bolsa ya forrada, tal como se índica en la misma figura.

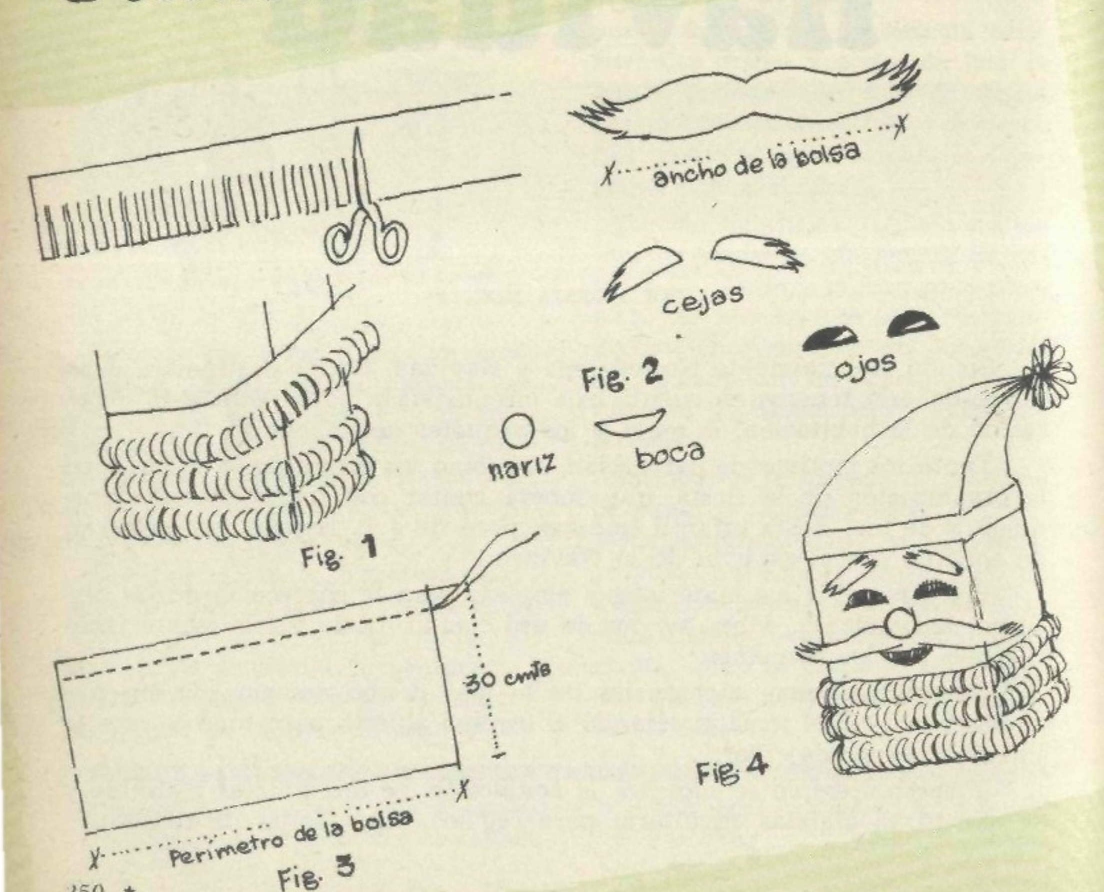
Posteriormente la barba puede ser rizada enroscándola en un lápiz o palito redondo y estirando algo el papel crepe.

En el mismo papel se cortan las cejas y los bigotes de acuerdo a las indicaciones de la figura 2. Los ojos indicados se hacen en papel negro.

Con el papel rojo se confeccionan la nariz, la boca y el gorro de acuerdo a la figura 3.

Terminar armándola de acuerdo a la figura 4 y rellenarla de serpentinas, caramelos, papelitos y juguetes.

Piñatas



Materiales: 2 rollos de papel crepe blanco o un rollo según el tamaño de la piñata que se desee. Papel glacé rojo y negro y cartulina negra.

Confección: Se cosen los extremos del rollo de papel crepe formando un cilindro abierto en sus dos bases.

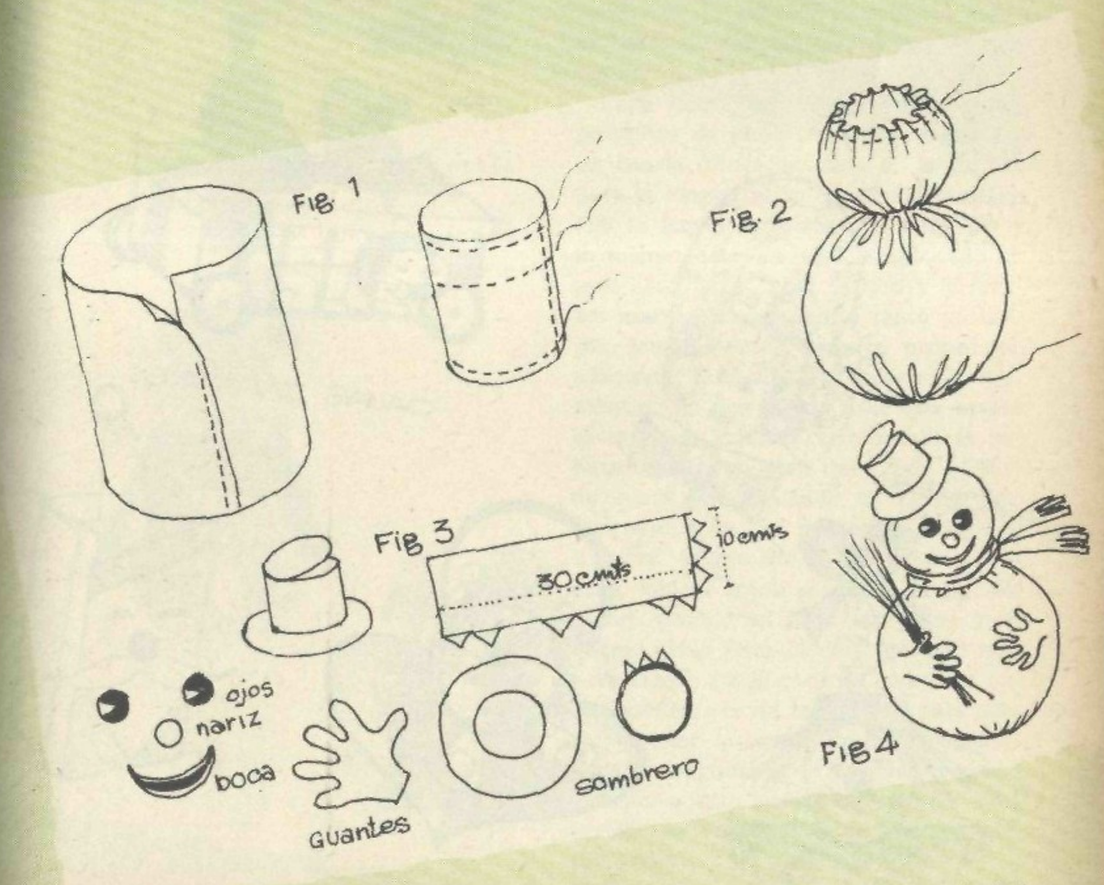
Posteriormente se pasan tres bastillas, una en la tercera parte del cilindro y las otras dos en los extremos, dejando el hilo largo, como para fruncir. Figura 1.

Se estira el papel crepe en la parte entre bastillas, se frunce la bastilla que formara la base y se rellena la piñata tratando que quede lo más esférica posible. Se frunce la 2da. bastilla y se repite lo anterior. Figura 2. La primera parte (más grande), formará el cuerpo del muñeco de nieve y la segunda, la cabeza.

Se pegan los ojos, la boca, la nariz, los guantes y el sombrero que se habrán realizado de acuerdo a las indicaciones de la figura 3.

Por último la piñata se termina con una bufanda confeccionada con un retazo de tela de colores y una escoba hecha con una rama seca o con dos o tres pajas gruesas de una escoba común. Figura 4.

Hombre de nieve



Envoltura de regalos

Para la decoración de los regalos para los niños deberá tenerse en cuenta la forma de las cajas o de los objetos a fin de asimilarlos a figuras conocidas por ellos.

Así, por ejemplo, un simple jabón puede transformarse en un payaso, en un ángel o en una cómica dama antigua, con sólo adicionarle en el primer caso: un bonete que puede ser hecho con papel de colores o con un cucurucho para helado pintado y adornado.

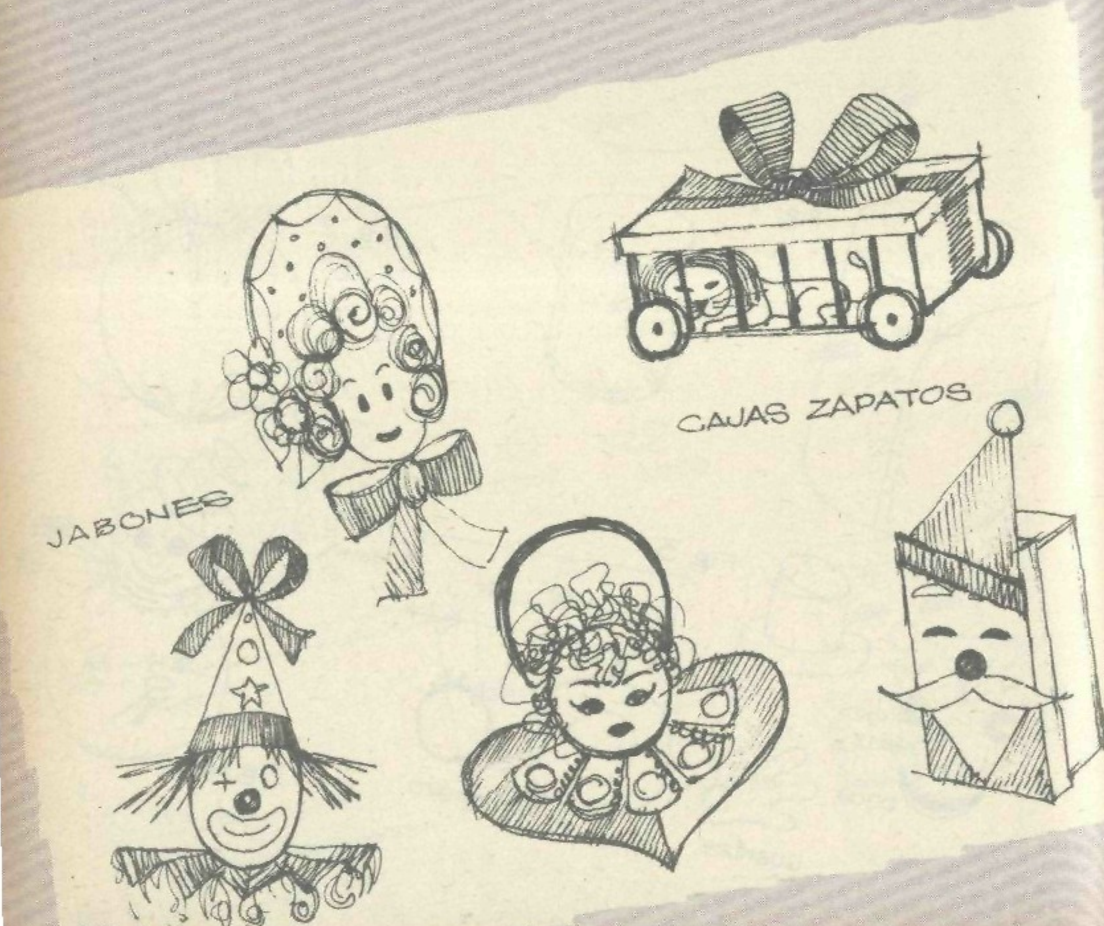
En el segundo caso, se le agregan las alas recortadas en papel plateado o dorado y un gran cuello para el que se utilizará un rodal que puede comprarse en un comercio de barrio (panadería, confitería o librería).

Esto último se utiliza en el tercer caso para hacer el sombrero de la dama antigua, al que se le agregarán cintas y flores de papel.

En los tres casos el pelo se podrá hacer con papel metalizado cortado en tiritas muy finas y puesto de acuerdo al gusto de cada uno. Figura 1.

Si el paquete es rectangular puede convertirse en un Papa Noel o simplemente en un carromato de circo con la ayuda de unos botones y algunas cartulinas de colores.

Estos son algunos ejemplos, habiendo infinidad de variaciones para realizar.



manualidades

por Lola Muñoz

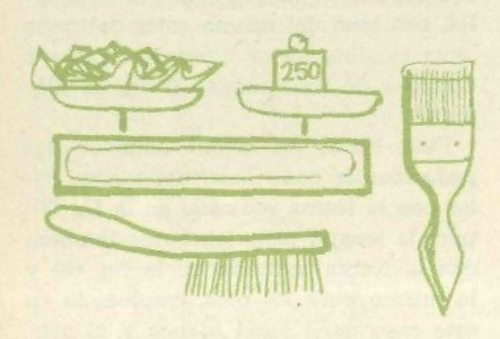
¿Quieren adornar el bar de sus casas? Vamos a hacer para ese fin un adorno útil. Con un poco de habilidad y gracia convertiremos una de sus botellas en un perro caniche. Como primer medida, deben ustedes elegir una botella fina y alta y hacerle un forro de paño lenci negro o gris con costuras a los costados como se ve en la fig. (1) dejando libre la mitad del cuello y el tapón de la botella; después deben cortar una tira del mismo paño lenci que cubra y de vuelta alrededor de la parte libre del cuello y del tapón de la botella, cerrar la tira con una costura y cubrir uno de los extremos con un redondel del tamaño adecuado cosido a la tira; esto terminado viene a ser como un sombrero para el tapón ver fig. (2). Una vez cubierta la botella, con lana del mismo color del paño lenci elegido, hacer 7 pompones cuyos cartones de base tengan 6 cm de diámetro.



Para hacer las orejas emplear dos pedacitos de paño lenci del mismo color con la forma indicada en la fig (3), para la lengua paño lenci rojo también con la forma indicada en la fig. (3) y lo mismo para los ojos, empleando en este caso paño lenci blanco y el centro marrón y guardando tanto en orejas, lengua, como ojos la proporción adecuada. Y ahora, con todos estos elementos, no nos queda más que armar el caniche. Primero armaremos la cabeza en el sombrero del tapón colocado como está indicado en la fig. (4): dos pompones, las orejas, la lengua y los ojos. Luego, en el forro de la botella colocar como se ve en la fig. (5) cuatro pompones para las patas y el último atrás para la cola; de esta manera tienen ya el caniche completo como pueden ver en la fig. (5); para servir el licor le sacan sin miedo la cabeza, en seguida se la vuelven a poner y dejan a este simpático caniche convertido en el guardián de vuestro bar. ¡SALUD!

CONSEJOS PRACTICOS

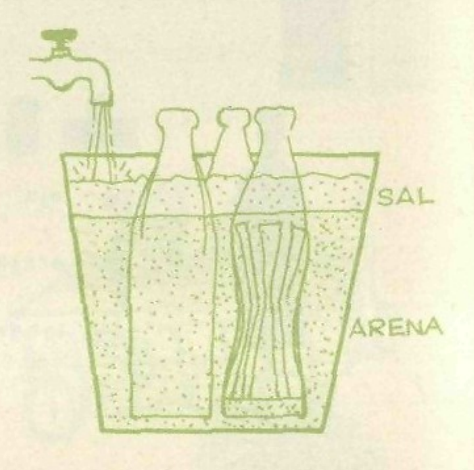
Los bebederos de hormigón tienen tendencia a formar vegetaciones sobre las paredes de los mismos. Esto se



evitará, si antes de ponerlos en uso y luego una vez por año, se pintan interiormente con agua en la cual se disuelven 250 gramos de sulfato de cobre por litro. Una vez seca la aplicación, se enjuagan y luego se pueden llenar con el agua para la bebida. Cada año, se limpia bien con cepillo de acero, se deja secar, se aplica la solución de sulfato, se deja secar nuevamente y se enjuaga y pone luego en uso.

El mismo tratamiento es excelente para los tanques de hormigón, piletas y, en general, para todas las construcciones de mampostería en que se debe evitar la formación de vegetaciones.

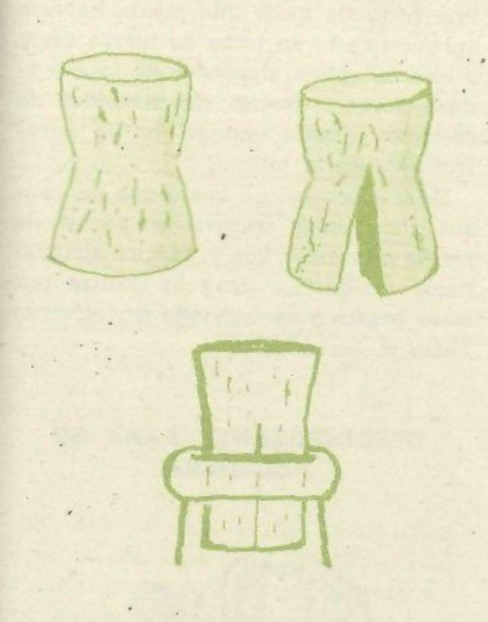
PARA CONSTRUIR UN BALDE REFRIGERADOR



La mayor parte de los procedimientos prácticos de refrigeración reposan en la evaporación. He aquí otro de distinto principio, pero de resultado tan eficaz como los otros.

Colocar las botellas a refrescar en un balde, paradas y llenar el mismo con arena hasta la base de los golletes. Sobre la superficie échense 400 ó 500 gramos de sal de cocina y riéguese con agua hasta lograr la saturación completa de la arena. La disolución de la sal, al producir el frío "helará" las botellas en 30 minutos.

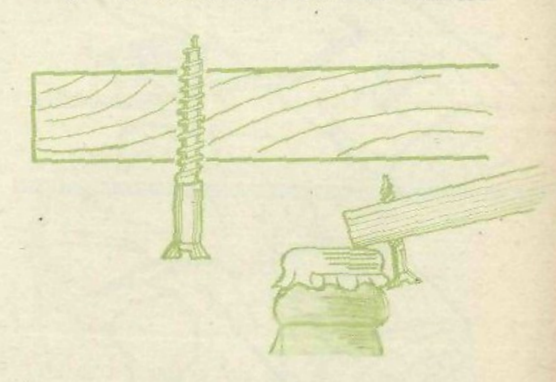
CUANDO UN TAPON ES DEMASIADO GRANDE



Sucede a menudo que un corcho que ha sido introducido mecánicamente en el gollete de una botella, sale hinchado del mismo, al extremo de que resulta inútil una vez que ha sido destapada la botella. No hay que esforzarse en reducirle su excesivo espesor con corte alrededor: no se lograría ningún resultado práctico. Practíquese en la base un par de incisiones que se encuentren en el corazón del corcho, como una cuña en hueco. Quítese después la parte que se ha cortado en forma de cuña. Acercando con el pulgar y el índice las dos partes separadas, se introducirá el corcho en el gollete sin mayor dificultad.

DESTAPADOR DE BOTELLAS

Si no se tiene el aparato especial destinado a quitar las tapitas de las botellas, tómese una regla u otro pedazo de madera dura y a dos centímetros del extremo, húndase un tornillo de cabeza ancha dejando que ésta salga un centímetro. De esta manera



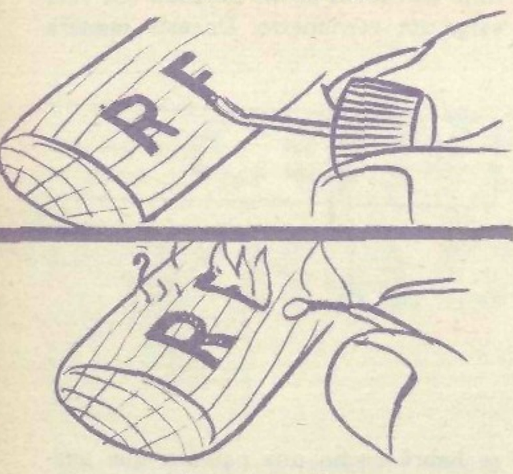
se habrá hecho una palanca que agarrará por debajo la tapita con el tornillo y no habrá más que hacer presión para hacerla saltar. Si se añade una tuerca al tornillo el destapador accidental resultará todavía más sólido.

AJUSTANDO UNA VELA EN UN CANDELERO



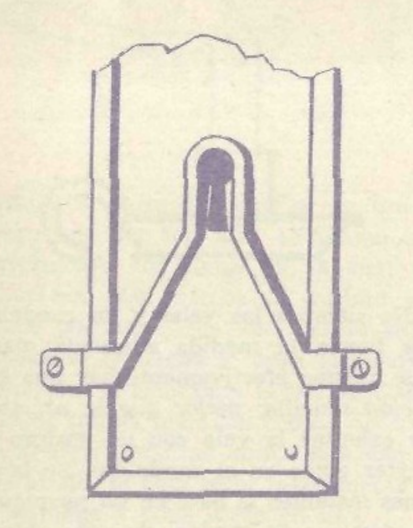
No siempre las velas y los candeleros tienen la medida adecuada; para que ajusten efectivamente hay una solución sencilla, mejor que la práctica de calentar la vela con un fósforo y verter gotas en el candelero. Se pone unos instantes la base en un recipiente con agua a 50 grados, con esto ablandará lo suficiente para poderla introducir en el candelero, forzándola, si es demasiado gruesa y prensándola para que se ensanche, si es demasiado fina.

MARQUE LOS CABOS DE SUS HERRAMIENTAS



Si se escriben las iniciales sobre la madera de los cabos, utilizando para ello el barniz de celuloide o barniz para las uñas, se puede quemar la película y obtener entonces las letras en forma imborrable (pirograbadas).

UNA CERRADURA FACIL DE UBICAR EN LA OSCURIDAD



Este es un arreglo sumamente práctico, especialmente si existe una construcción exterior donde se guarden herramientas y útiles que deban mantenerse bajo llave.

Todo lo que se necesita es colocar una pequeña guía, que puede hacerse aprovechando un trozo de hierro viejo y que se aplica alrededor de la cerradura, sobre la puerta, sin necesidad de efectuar ningún cambio en la construcción de la misma.

Debe colocarse de modo que los brazos divergentes formen un pasaje de forma piramidal, con el vértice dirigido hacia arriba. La llave se desliza por estos brazos y será guiada sin esfuerzo hacia la cerradura.

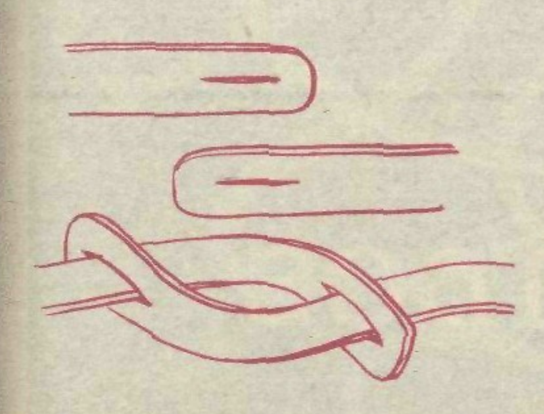
DESODORIZANTE PARA SU HELADERA

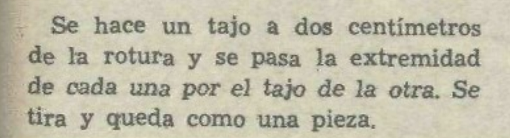


Este simple desodorizante, absorberá completamente los olores desagradables, desprendidos de los alimentos conservados en su heladera, manteniéndolos, al mismo tiempo, en perfecto estado.

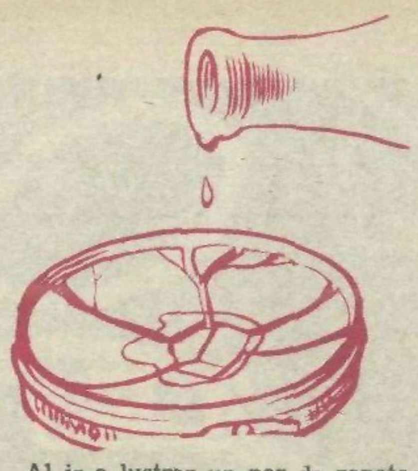
A una lata vacía de polvo de hornear, se le practican varios pequeños agujeros, llenándose después con cal viva o carbón de sauce. Se coloca luego en la heladera cambiando de vez en cuando su contenido.

COMO SE ARREGLA UNA CORREA ROTA





Se hace un tajo a dos centímetros de la rotura y se pasa la extremidad de cada una por el tajo de la otra. Se tira y queda como una pieza.

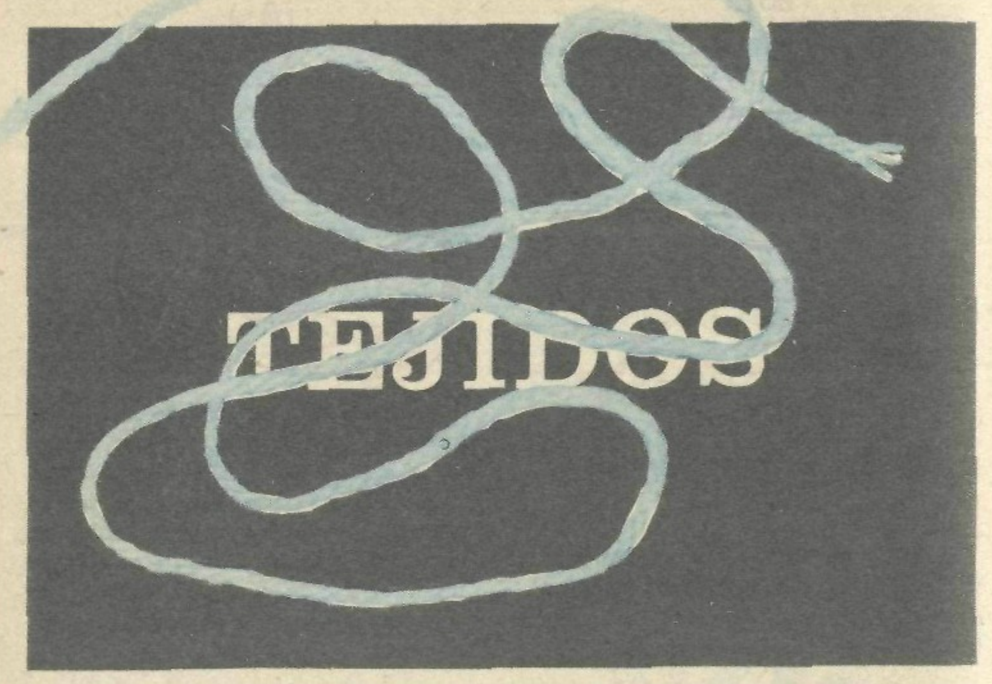


Al ir a lustrar un par de zapatos es frecuente encontrarse con que la pomada está reseca en la caja, lo que hace difícil su uso. Existe un procedimiento sencillísimo para ablandar la pomada o betún. Consiste en echarle un chorrito de vinagre. Además de ablandarla, hace que el lustre sea más brillante.

Villaespesa, rubricaba su conferencia pronunciada en Madrid el 7 de julio de 1910, sobre nuestro JULIO HERRERA Y REISSIG, con las siguientes palabras dirigidas al Ministro de Relaciones Exteriores del Uruguay: "Señor, si el poeta viviese yo os diría: Enviádnoslo al viejo solar de España, como soberbio embajador del arte, para que ciñamos sobre sus sienes, sangrientas como las de Cristo por las espinas de todos los dolores, con las más frescas y fragantes flores de nuestros cármenes. Ya que el poeta ha muerto, sólo me resta suplicaros que, cuando regreséis a Montevideo, la vasta ciudad del futuro, que Herrera y Reissig ha llenado de orgullo con la gloria de su nombre, coloquéis sobre su tumba, en nombre de un hermano de su corazón y de su alma y en el de toda la mentalidad española, una noble y perenne rama de laurel"

Virginidad viril: merecerías por tu rareza un templo, y los antiguos hicieron mal en olvidarlo. AMIEL.

En verdad, ¡cuán varios y complejos somos! ¿Nunca te ha pesado sentirte distinto de tí mismo? ¿No es tenido nunca para tu propia conciencia algo del desconocido y del extranjero? ¿Nunca un acto tuyo te ha sorprendido, después de realizado, con la contradicción de una experiencia que fiaban cien anteriores hechos de tu vida? ¿Nunca has hallado en tí cosas que no esperabas ni dejado de hallar aquéllas que tenías por más firmes y seguras? Y ahondando, ahondando, con la mirada que tiene su objeto del lado de adentro de los ojos ¿nunca has entrevisto, allí donde casi toda luz interior se pierde, alguna vaga y confusa sombra, como de otro tú, flotando sin sujeción al poder de tu voluntad consciente; furtiva sombra, comparable a esa que corre por el seno de las aguas tranquilas cuando la nube o el pájaro pasan sobre ella? RODO.



por JUANA VÁSQUEZ LAFONE

BATITA "AMERICANA"

Esta batita resulta muy práctica pues no lleva abertura atrás, ya que su escote, muy amplio, y luego fruncido permite, fácilmente, pasar la cabeza del bebé.

Para recién nacido: Lana tipo bebé, un ovillo, agujas Nº 12 (3 mm).

Para 6 meses: Lana tipo "Suprema", agujas Nº 11 (4 mm).

Empezar con 146 puntos.

1 carrera al derecho.

1 carrera de ojales (1 lazo, 2 juntos).

14 carreras de punto elástico (1 revés y un derecho).

Empezar el ranglan así: 2d. 1 aum., 28 d., 1 aum., 2 d., 1 aum., 40 d., 1 aum. 2d., 1 aum., 28 d., 1 aum., 2d., 1 aum., 40 d., 1 aum., 2 d.

2ª carrera y todas las pares son al revés.

3ª carrera: 2d., 1 aum., 30 d., 1 aum., 2d., 1 aum., 42d., 1 aum., 2d., 1 aum., 30 d., 1 aum., 2d., 1 aum., 42 d., 1 aum., 2d.

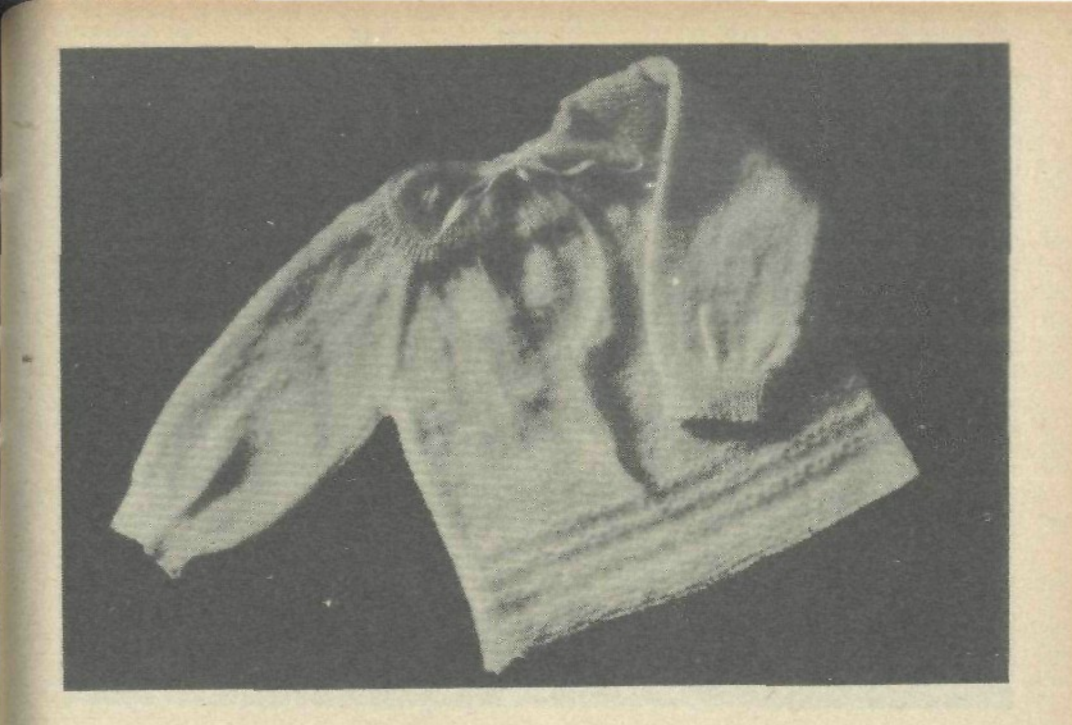
Seguir, así, el ranglan, aumentando siempre a los lados de los 2 puntos que le marcan.

Cuando la manga, que es la que se empezó con 28 puntos, tenga 50 puntos no se sigue más el ranglan, continuando cada parte por separado de la siguiente manera:

MANGA: 50 puntos, 40 carreras jersey, disminuir en una carrera para tener 34 puntos y hacer 8 carreras de punto elástico (1 revés y 1 derecho).

CUERPO: 62 puntos, 28 carreras jersey, luego del revés del tejido hacer así:

1ª carrera: 1 derecho y pasar uno sin tejer, dejando la lana por debajo y tomándolo como si se fuera a tejer al derecho.



2ª carrera (derecho del tejido). Tejer al revés el que se pasó sin tejer en la carrera anterior y al derecho el tejido en la carrera anterior.

4 carreras jersey y otra vez la guardita. Esto se repite 3 veces, luego 4 carreras de punto "Cordones" (tejer siempre al derecho) y rematar.

La manga y la otra parte del cuerpo igual.

El ranglan se cose del derecho, tomando un punto de cada parte, para que no se note la unión. Alrededor del cuello, por los ojales, pasa una cintita bebé.

BATITA "CRUZADA"

Esta batita se teje en el sentido de lo alto.

Se teje en lana fina y con agujas Nº 12 (3 mm).

Empezar con 70 puntos.

4 cordones (8 carreras al derecho) luego así:

1ª carrera 5d. 45r., 20d.

2ª carrera: Derecho.

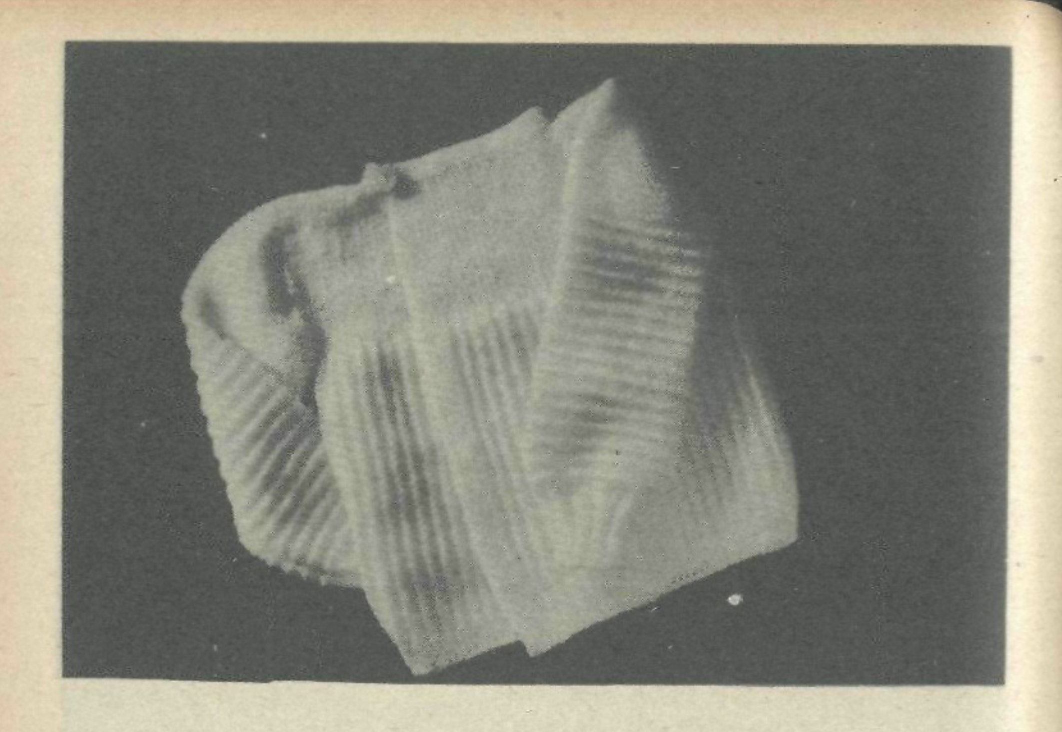
3ª carrera: Derecho.

4ª carrera: Derecho.

Repetir estas 4 carreras hasta tener 25 cordones, luego seguir en igual forma pero al empezar las carreras del lado del canesú, éste es el que tiene 20 puntos, aumentar un punto en el primero, por 5 cordones (hay 75 puntos) hacer 10 cordones más (en total 40) entonces empezando las carreras del lado del canesú (que es el que tiene 25 puntos) tejer 9 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos de nuevo (siempre en cordones) agregar de manera que queden para afuera del tejido 9 puntos más y tejer así:

1ª carrera: 19 al d., dar vuelta el tejido y tejer la 2ª

2ª carrera: 18d., 1 aum., 1 d.



3ª carrera: 21 d., dar vuelta el tejido, etcétera.

4ª carrera: 20d., 1 aum., 1 d.

5ª carrera: 23 d. dar vuelta el tejido, etcétera.

6ª carrera: 22 d. 1 aum., 1 d.

Y así, continuar, tejiendo siempre uno más del lado de la bata y aumentando uno, en el penúltimo, del otro lado, hasta tener 50 puntos. A partir de ahí seguir la manga por separado, haciendo siempre 3 carreras jersey y 1 cordón hasta tener 16 cordones, disminuir a 40 y hacer el puño de 2r., 2d. y 14 carreras. Terminada ésta se vuelve a los puntos que habían quedado en la aguja, al separar la manga, y se teje sobre ellos como al principio, levantando de la media manga suelta 25 puntos que se tejen junto con éstos.

Luego de haber tejido 10 cordones (20 carreras) se rebaja para el escote en igual forma que se aumentó, es decir se toman 2 juntos, al empezar las carreras del lado del canesú, por 5 veces. Luego se hacen los 25 cordones del principio y se repite escote, hombro y manga exactamente igual a lo tejido, terminando con los 25 cordones y 70 puntos.

Alrededor del escote se levanta un punto de cada cordón y se hacen 3 cordones. Rematar. De un lado se hace una precillita para el botón.

BATITA "ITALIANA"

Esta batita está tejida en el sentido de lo alto, lleva una puntillita en el borde y es cruzada atrás.

Lana tipo bebé. Agujas Nº 12.

Empezar con 50 puntos. Tejer así:

1ª carrera: Derecho.

2ª carrera: 46 d. 1 laz. 2j. 1 laz. 2d.

3ª carrera: Derecho.

4ª carrera: 47 d. 1 laz. 2j. 1 laz. 2d.



5ª carrera: Derecho.

6ª carrera: 48 d. 1 laz. 2j. laz. 2d.

7ª carrera: Derecho.

8ª carrera: 49 d. 1 laz. 2j. 1 laz. 2d.

9ª carrera: Rematar 4 puntos y terminarla al derecho.

Repetir de la 2ª a la 9ª

Esta es la puntillita que lleva toda la bata alrededor.

Completar 20 cordones (es decir 40 carreras) *. Ahora aumentar 1 punto en el primer punto de la parte opuesta a la puntilla (Escote) por 5 veces. Hacer 10 cordones más (Hombro). En total hay 35 cordones (70 carreras). Empezar la manga así:

En la parte de los aumentos o sea la opuesta a la puntillita, tejer 9 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos nuevamente; agregar 9 puntos a estos 9, de manera que queden para afuera del tejido y tejer así:

1ª carrera: Tejer 19 puntos y dar vuelta el tejido.

2ª carrera: Tejer 18 puntos, 1 aumento 1 punto.

3ª carrera: Tejer 21 puntos y dar vuelta el tejido.

4ª carrera: Tejer 20 puntos, 1 aumento, 1 punto.

Y así sucesivamente, ir tejiendo un punto más del lado de la bata y aumentando 1 del lado de los 9 agregados, hasta tener 40 puntos. Con éstos hacer 20 cordones más (40 carreras) y el puño de 14 carreras de punto elástico (1 r. y 1 d.).

Tomar los apartados, más 20 que se levantan de la media manga suelta (se levanta un punto de cada cordón en la parte de los aumentados de a uno y un punto de cada punto en la parte de los 9 agregados). Con estos hacer 10 cordones, luego para bajar el escote, empezar con 2 juntos 5 carreras del lado opuesto a la puntilla, hacer 20 cordones para la delantera y repetir

desde * para acabar con los 20 cordones finales.

Alrededor del escote levantar los puntos y hacer 1 cordón, 1 carrera de ojales 1 cordón y rematar.



GUANTES DE HILO

Estos guantes están tejidos en el sentido del alto, todo en punto "Cordones" es decir siempre al derecho.

Agujas Nº 13 (2 mm y medio) e hilo de 3 hebras.

Empezar con 50 puntos, tejer 5 cordones (10 carreras al derecho). Rematar 20 puntos y antes de terminar la carrera, en el último de los rematados agregar 23 puntos. Hay 53 puntos. Hacer otros 5 cordones, rematar otra vez 23 puntos del mismo lado que se aumentaron y siguiendo el mismo sistema agregar 21, 5 cordones, rematar, agregar 14, 10 cordones, rematar, agregar 21, 5 cordones, rematar, agregar 23, 5 cordones, rematar, agregar 20 puntos, 5 cordones, rematar, 28 puntos, agregar 14, seguir siempre de cordones pero al empezar las carreras del lado contrario a los dedos tomar 2 puntos juntos. Cuando se han hecho 12 cordones se rematan todos los puntos.

Coserlos del derecho, dejando la costura más bien floja. Los remates deben hacerse más bien flojos. En la parte del puño levantar los puntos, de cada cordón un punto, y hacer 5 ó 6 carreras de elástico.



GUANTES DE LANA

1 ovillo de 50 g de lana tipo "Sport" o sintética para guantes. Agujas Nº 12 (3 mm).

48 puntos. 16 carreras elástico (1r. 1d.).

1ª carrera: 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 2r. 1d. 24r.

2ª carrera: 20 d. 1 aum. 2d. 1 aum. 2d. 1r. 2 juntos al derecho y luego tejer el primero de los 2 (vuelven a quedar 2) 1r. 2d. 1r. 2 juntos, etc., 1r. 2d. 1r. 2 juntos, etc., 1r. 2d. 1r. 2 juntos, etc., 1r. 2d.

3ª carrera: Igual a la 1ª pero termina con 26 r.

4ª carrera: 26 d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d. 1r. 2d.

Repetir estas 4 carreras, aumentando siempre en la carrera 2ª un punto en el punto 20 y otro en el anterior a los 2 primeros al d. para formar el pulgar.

Cuando el pulgar tenga 16 puntos, se hacen 3 carreras más, luego se siguen solamente estos 16, dejando los otros en suspenso, por 16 carreras, se hace una carrera toda de 2 juntos, una lisa, se enhebran los puntos, se fruncen y se cose el dedo.

Se siguen los apartados que son 46, se agregan 2 de abajo del dedo pulgar y con estos 48, se sigue el punto como al principio hasta tener desde el puño 10 cruzaditos, al hacer el cruzadito Nº 11, se hace la carrera así: 5d. 1 aumento, 5d. 1 aumento, 5d. 1 aumento, 9d. 1r. 2 juntos, etc., 1r. 1d. 1 aumento, 1d. 1r. 2j. etc. 1r. 1d. 1 aumento, 1d. 1r. 2j. etc. 1r. 1d. 1 aumento, 1d. 1r. 2j. etc. 1r. 2d.

2ª carrera: Como se encuentren, los aumentos se tejen al revés.

3ª carrera: 27 d. 1r. 2d. 1r. 1d. 1 aum. 1d. 1 aum. 1d. 1r. 2d. 1r. 1d. 1 aum. 1d. 1r. 2d. 1r. 1d. 1 aum. 1d. 1 aum. 1d. 1r. 2d. 1r. 2d. (hay 60 puntos).

Ahora, al tejer la del revés, los puntos se tejen como se encuentran, pero se tejen solamente 43 puntos, se da vuelta el tejido y se tejen 16, seguir sobre estos 16, con el punto, hasta tener 17 cruzaditos desde el puño, al hacer el cruzadito 18, se tejen todos los puntos de a 2 juntos, se hace una carrera lisa, se enhebran, fruncen y se cose el dedo.

Para el dedo mayor se tejen 7 puntos de la palma y 9 del dorso, se hace igual al índice pero con 1 cruzadito más.

Para el anular se toman 5 de la palma y 9 del dorso. El mismo largo del índice.

Meñique, los 14 puntos que quedaron y 16 cruzaditos.

Para invertir la otra mano las carreras se leen de atrás hacia adelante.

PULLOVER CON "OCHOS"



Agujas Nº 9. Lana sintética o de 3 hebras ambas usadas doble.

Medidas: Contorno: 98 cm.

Largo: 62 cm.

Largo manga, tomado desde el cuello: 63 cm.

ESPALDA: 98 puntos.

8 carreras elástico.

Una carrera aumentando a 116 puntos.

104 carreras jersey.

Hacer la sisa, tomando en las carreras del derecho 2 puntos juntos, después de los dos primeros y haciendo una disminución simple antes de los 2 últimos.

Esto se repite 12 veces o sea hasta tener 92 puntos.

Seguir sin disminuir 17 carreras más, entonces sesgar el hombro haciendo las mismas disminuciones de sisa pero en **todas** las carreras (revés y derecho) hasta tener 32 puntos que se rematan. (No se tema que la sisa sea chica pues se completa con la de la delantera.)

DELANTERA: 98 puntos. 8 carreras elástico.

1ª carrera: 17 d. 2r. en los 3 siguientes aumentar un punto en cada uno para que sean 6, 2r. 12d. 2r. en los 3 puntos siguientes aumentar en cada uno, uno, 2r. 12d. 2r. 3 puntos con aumentos, 2r. 12d. 2r. 3 puntos con aumentos 2r. 17d.

2ª carrera: 17r. 2d. 6r. 2d. 12r. 2d. 6r. 2d. 12r. 2d. 6r. 2d. 12r. 2d. 6r. 2d. 17r.

3ª carrera: Los puntos siguen como se encuentran pero en los 6 se cruzan 3 sobre 3.

12 carreras y otra vez cruzar, otras 12, cruzar y tejer así:

1ª carrera: Al revés.

2ª carrera: (25 d.), 1 lazada, 2d. 2 juntos, 8d. 1 disminución simple, 2d., 1 laz., 6d., (repetir esto durante la carrera, lo que está entre paréntesis se hace solamente al empezarla y al terminarla).

3ª carrera: Al revés e igual todas las impares hasta la 11ª

4ª carrera: (26 d.) 1 laz., 2d., 2j., 6d. lds., 2d. 1 laz. 8 d.

6ª carrera: (27 d.) 1 laz., 2d., 2j., 4d. lds., 2d., 1 laz. 10 d.

8ª carrera: (28 d.) 1 laz., 2d., 2j., 2d., lds., 2d., 1 laz., 12 d.

10ª carrera (29 d.) 1 laz., 2d., 2j., lds., 2d., 1 laz., 14 d.

11ª carrera: (28 r.) 2d. 6r. 2d. 12 r.

12ª carrera (28 d.) 2r. cruzar 3 sobre 3, 2r. 12 d.

Ahora 12 carreras como se encuentran, una cruzando 3 sobre 3, otras 12 como se encuentran, otra cruzando 3 sobre 3 y tejer así:

1ª carrera: Al revés e igual todas las impares hasta la 11ª

2ª carrera: (15 d.) 1 laz., 2d., 2j., 8d., 1ds., 2d. 1 laz. 6d.



4ª carrera (16d.) 1 laz., 2d., 2j., 6d., 1ds., 2d., 1 laz., 8d.

6ª carrera (17 d.) 1 laz., 2d., 2j., 4d., 1ds., 2d., 1 laz., 10d.

8ª carrera (18 d.) 1 laz., 2d., 2j., 2d., 1ds., 2d., 1 laz., 12 d.

10ª carrera (19 d.), 1 laz., 2d., 2j., 1ds., 2d., 1 laz., 14 d.

11ª carrera (18r.), 2 d., 6r., 2d., 12 r.

Repetir desde la 3ª carrera del principio del pullover. Este punto es el que lleva toda la delantera.

Cuando se tienen tres grupos de "Ochos" se hace la sisa como la espalda (12 *disminuciones de cada lado*). Cuando faltan 2 carreras para el último cruce del 4to. grupo de "Ochos" se abre el escote. Se rematan 10 puntos del medio, se sigue cada parte por separado, del lado del escote se rematan 2 puntos al empezar las carreras hasta tener 31 puntos. Al hacer completo el 4to. grupo de "Ochos" más 6 carreras del calado, que se hace solamente del lado del escote, se sigue jersey *hasta tener 46 carreras desde la* última disminución de sisa; estos 31 *puntos del hombro se cosen uno por* uno a cada carrera del hombro de la espalda.

MANGA: Levantar de disminución a disminución 50 pts. En las carreras del derecho aumentar un punto en el 2do. y otro en el anterior a los 2 últimos, hasta tener 74 puntos (12 aumentos, que se cosen a las 12 disminuciones de la sisa del cuerpo).

Luego cada 8 carreras tomar 2 juntos a 2 puntos del orillo de cada lado, hasta tener 54 puntos y 108 carreras. El puño de punto elástico con 15 carreras.

CUELLO: *Empezar con 90 puntos* (los puntos deben ponerse muy flojos o *con aguja más gruesa*) hacer 5 carreras jersey y una toda de 2 juntos (hay 45 puntos). Dejar este pedazo en suspenso y hacer otro exacto. Luego juntando los 2 de manera que se toquen los jersey al revés y queden para afuera los del derecho, tejer elástico 1 punto de cada aguja (al derecho el de la aguja de adelante y al revés el de la aguja de atrás). Hay 90 puntos.

Hacer 50 carreras de elástico. Rematar. Cerrarlo.

Hilvanar el cuello, metiendo el escote del pullover entre las dos aletas del cuello. Luego de planchado coser punto por punto la aleta del derecho, bien al orillo (la costura se hace de *punto "atrás"*).

Luego se cose la aleta del revés a punto dobladillo.

No olvidar que las puntadas deben ser flojas.

MEDIAS "SPORT"



Lana tipo "Sport". Agujas Nº 11 (4 mm) y Nº 13 para el talón.

Medidas: Ancho 23 cm. Largo de rodilla a final del talón: 38 cm. Largo pie: 20 cm.

Empezar con 60 puntos. 30 carreras elástico (1r. y 1 d.).

1ª carrera: 11 d., 2 encima, 6 d., 2 detrás, 18 d., 2 encima, 6 d., 2 detrás, 11 d.

2ª carrera: 12 r., 2 detrás, 4 r., 2 encima, 20 r., 2 detrás, 4 r., 2 encima 12 r.

3ª carrera: 13 d., 2 encima, 2d., 2 detrás, 22 d., 2 encima, 2 d., 2 detrás, 13 d.

4ª carrera: 14 r., 2 detrás, 2 encima, 24 r., 2 detrás, 2 encima, 14 r.

5ª carrera: 15 d., 2 encima, 26 d., 2 encima, 15 d.

6ª carrera: 14 r., 2 encima, 2 detrás, 24 r., 2 encima, 2 detrás, 14 r.

7ª carrera: 13 d., 2 detrás, 2 d., 2 encima, 22 d., 2 detrás, 2 d., 2 encima, 13 d.

8ª carrera: 12 r., 2 encima, 4 r., 2 detrás, 20 r., 2 encima, 4 r., 2 detrás, 12 r.

9ª carrera: 11d., 2 detrás, 6 d., 2 encima, 18 d., 2 detrás, 6 d., 2 encima, 11d.

10ª carrera: Toda al revés.

Repetir estas 10 carreras hasta tener 8 rombos y medio, tomar 2 juntos a cada lado (hay 58 puntos). Se sigue jersey.

Tomar las agujas Nº 13. Tejer 17 puntos, dar vuelta el tejido y tejerlos de nuevo. Tejer 16 puntos dar vuelta y tejerlos de nuevo. Tejer 15, etc., y así sucesivamente cada vez uno menos hasta tener que tejer solamente 4 puntos. (Todos los demás van quedando en la aguja de la mano izquierda.) Entonces tejer 18 puntos, dar vuelta y tejerlos, luego tejer 5, dar vuelta y tejerlos, tejer 6, etc., 7 etc., y así hasta tejer 17, luego con la aguja 11 hacer una carrera entera para llegar al otro lado del talón y repetir exactamente lo mismo.

Ahora, continuando con la aguja Nº 11, tejer jersey, sobre los 58 puntos, pero cada 4 carreras tomar 2 juntos a cada lado a 2 puntos del orillo, hasta tener 50 puntos. Con éstos completar 40 carreras desde el talón y hacer la punta así:

1ª carrera: 10 d., 2j., 1d., 2j., 20d., 2j., 1d., 2j., 10d.

2ª carrera y todas las pares al revés.

3ª carrera: 9d., 2j., 1d., 2j., 18d., 2j., 1d., 2j., 9d.

5ª carrera: 8d., 2j., 1d., 2j., 16d., 2j., 1d., 2j., 8d.

Y así sucesivamente hasta tener en total 22 puntos que se rematan.

EXPLICACION DE LOS PUNTOS "POR ENCIMA" Y "POR DETRAS"

Encima. — Cuando la carrera es del derecho, poniendo la aguja por encima del 1er. punto, se toma el 2do. como si se fuera a tejer al revés, se tira para que salga para afuera de la aguja, se suelta, se toma como para tejerlo al derecho, se teje, luego se teje el 1ro. y se sacan los dos de la aguja.

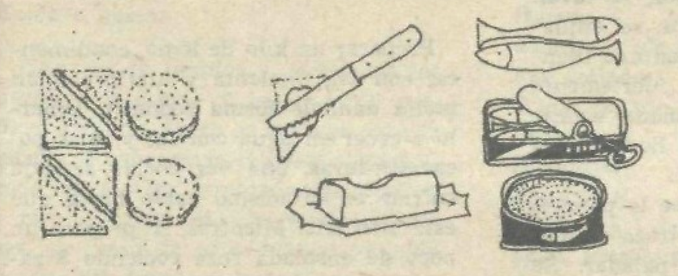
Cuando la carrera es del revés, por encima del primero se teje el segundo al revés, luego el primero y se sacan los 2 de la aguja.

Detrás. — Cuando la carrera es del derecho, se coloca la aguja por detrás entre el primero y el segundo, se toma el segundo al derecho, se teje, luego se teje el primero y se sacan los 2.

Cuando la carrera es al revés, por detrás del 1ro. se toma el segundo como si se fuera a tejer al derecho, se estira para sacarlo para afuera de la aguja, se suelta, se toma al revés y se teje. Luego se teje el primero y se sacan los 2.

COCINA

por la Profesora
Srta. MARÍA ISABEL
MORATORIO COELHO





CANAPES MINUSCULOS

1º Preparar galletitas saladas y pan de *sandwich* cortado en pequeños triángulos o rectángulos pequeños.

2º Untar una cara de las galletitas y de los rectángulos y triángulos con manteca.

3º Preparar estas 3 pastas:

a) Anchoas bien limpias sin espinas pisadas en el mortero luego mezclarlas con aceite.

b) Sardinas quitadas las espinas, *pisar en el mortero y mezclar con* salsa tártara.

c) Atún deshecho con un tenedor y mezclado con manteca.

4º Untar las galletitas y el pan, unas con una pasta y otras con otra, de las anteriormente preparadas.

5º Cortar tiritas pequeñas de aceitunas verdes y negras igualmente un *morrón de conserva.*

Ponerlas sobre los canapés en forma decorativa.

COPETIN DE FRUTILLAS PARA 20 PERSONAS



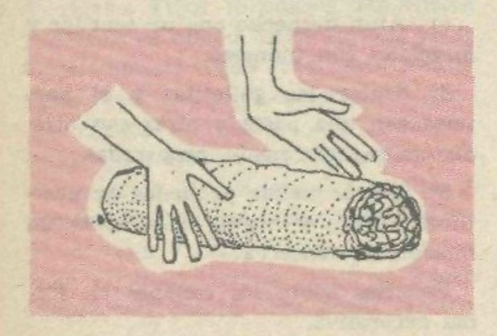
INGREDIENTES

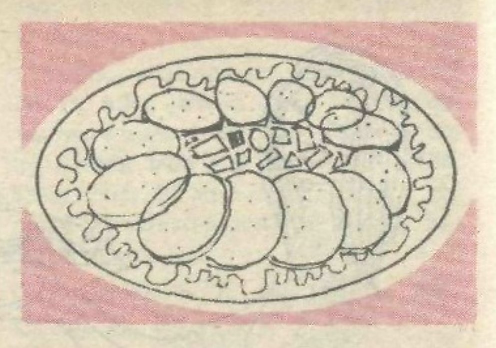
Frutillas 1 kg
Azúcar 20 cucharadas
Limón 1
Oldton a gusto.

Las frutillas bien maduras se ponen en agua con sus gajos, se lavan bien, se le saca los gajitos, se enjuagan de nuevo y se ponen en una fuente honda, se exprimen fuertemente con un tenedor, se le añade azúcar molida y se dejan 4 ó 5 horas hasta que suelten el jugo.

Para servirlo se cuela, se le pone el jugo de 1 limón, un buen trozo de hielo y Oldton o caña al paladar. Se sirve bien helado.

LOMO FRIO CON MAYONESA





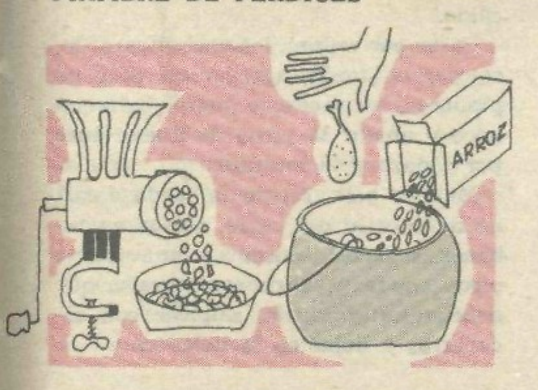
INGREDIENTES

Lomo 1 kg
Sal, pimienta a gusto
Zanahorias 3
Papas 3
Arvejas ½ kg
Yemas 2
Aceite ¼ litro
Mostaza a gusto
Limón 1
Lechuga 1
Aceitunas rellenas a gusto
Morrón 1.

Preparar un kilo de lomo, condimentar con sal, pimienta y 'atarlo con un piolín dándole forma redonda, ponerlo a cocer en agua con sal y unas pocas verduras, una vez cocido se deja enfriar en el mismo caldo hasta que esté bien frío. Mientras, se prepara un poco de ensalada rusa cociendo 3 zanahorias y 3 papas cortadas en daditos con ½ kilo de arvejas; dejándolas enfriar una vez cocidas, luego mezclar con una mayonesa preparada con 2 yemas y ¼ litro de aceite condimentada con sal, pimienta, mostaza y jugo de limón.

Se pone en una fuente ovalada rodeada de hojas de lechuga dándole una forma alargada, se cubre con el resto de la mayonesa y se adorna con rueditas de aceitunas rellenas y tiritas de ají morrón, alrededor se pone el lomo cortado en rebanadas finas escalonadas.

FIAMBRE DE PERDICES



INGREDIENTES

Perdices 6
Cebolla 1
Zanahoria 2
Hongos 1 cuch.
Yerbas 1 ramito.
Vino blanco 1 vaso
Manteca 200 g
Aceitunas cantidad neces.
Arroz ½ kg
Caldo a gusto.

Después de limpias y sazonadas las perdices se doran en aceite las 6 perdices elegidas, luego se agregan cebolla picada, 2 zanahorias ralladas, 1 cucharada de hongos remojados y picados, *1 ramito compuesto de yerbas olorosas*, un vaso de vino blanco y caldo o agua hirviendo, se le agrega un poco de sal y se dejan cocer tapadas. Una vez cocidas y frías se les retiran las patitas y el resto se pasa por la máquina de picar carne; varias veces.

Se bate 200 gramos de manteca y se le va echando las perdices picadas revolviendo hasta formar una pasta. Se coloca en un tazón chico enmantecado. Se deja en la heladera, luego se corta en rebanadas finas que se ponen sobre rebanadas de pan enmantecado, se decora con una aceituna. En la salsa que quedó de la cocción se le agrega ½ kilo de arroz, se le agrega más caldo y se deja cocinar 20 minutos.

Luego antes de retirarlo de la cacerola se le echan las patitas de las perdices ya cocidas y se sirve en el almuerzo y el paté al otro día. Este plato se puede llamar dos en uno.

FIAMBRE DE POLLO



INGREDIENTES

Pollo 1
Manteca 50 g
Harina 1 cucharada
Leche 1 taza
Sal
Pimienta
Vino seco o Jerez 1 copita
Huevos 4
Jamón cocido 100 g
Pan rallado
Queso rallado 2 cucharadas
Lechuga
Aceitunas
Salsa Golf
Mayonesa *1 taza*
Salsa ketechup 3 cucharadas
Crema de leche 3 cucharadas
Salsa inglesa 1 cucharadita.

Pasar el pollo y jamón por la máquina de picar carne. Con la manteca harina y leche hacer una salsa blanca muy espesa, sazonar con sal, pimienta y queso rallado, añadir el pollo picado, el vino, revolver bien y agregar los huevos batidos. Se enmanteca un molde y espolvoreado con pan rallado, verter la preparación, colocar al baño María a horno regular, por 50 minutos. Una vez frío desmoldar en la fuente, decorar con lechuga picada, rodajas de huevo duro y aceitunas.

Aparte servir salsa Golf. 1 taza de mayonesa corriente se mezcla con 3 cucharadas de salsa Ketechup, 1 pizca de pimienta, 3 cucharadas crema de leche, 1 cucharadita de salsa inglesa.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS



Se prepara 1 taza de mayonesa y se condimenta con sal y mostaza, se le agrega 1 cucharada de Ketechup, 1 cucharadita salsa inglesa, 100 gramos de crema de leche, 2 huevos duros picados, la parte blanca de 1 apio chico cortado en rodajas bien finas, 1 lechuga cortada bien fina y los langostinos. Se sirve en copas de champagne que se dejan en la heladera hasta el momento de servir.

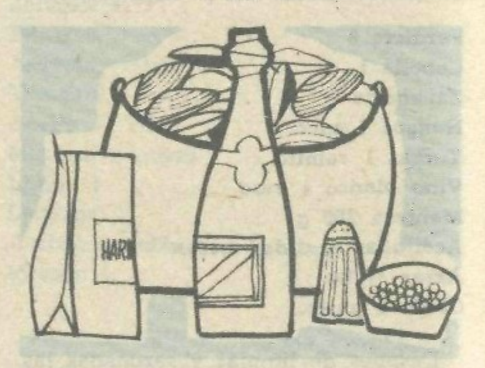
VITEL TONE

1 kilo y ½ de rueda o puchero de chorizo, 1 atadito de verduritas, 150 gramos de atún, 6 filetes de anchoítas, ½ taza de aceite, ½ taza de vinagre, sal, pimienta, 1 cucharadita y ½ de mostaza, 1 yema de huevo duro, alcaparras. Cocinar en agua hirviendo con sal la carne. Agregarle el ramito de verduras como ser zanahorias, cebolla y un ramito compuesto de laurel, tomillo, orégano, dejar cocinar y una vez cocido se deja enfriar en el mismo caldo.

Pasar por cedazo, las anchoítas, atún, colocar en tazón, agregar un poco de pimienta, el aceite, vinagre, batir un poco y añadir la yema de huevo duro por cedazo y la mostaza.

Mezclar bien, retirar la rueda o carne de chorizo del caldo; cortar en rebanadas finas, colocar en una fuente pirex honda y cubrir con la salsa que debe resultar chirla, salpicar con alcaparras y dejar en la heladera.

MEJILLONES A LA NORMANDA



INGREDIENTES

Mejillones 2 tarros
Sidra 1 vaso
Ramito de verduras
Manteca 3 cucharadas
Harina 1 cucharada
Sal - pimienta a gusto.

Verter en una cacerola el agua de los mejillones y la sidra, se añade el ramito compuesto. 2 cucharadas de manteca, la sal y pimienta, tape la cacerola y haga hervir durante 15 minutos; se sala.

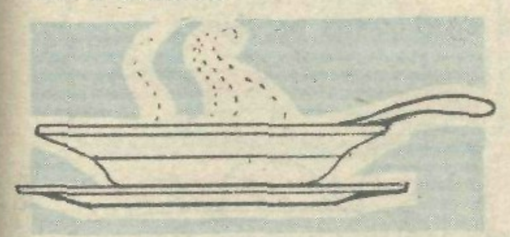
Agregar los mejillones, vuelva a tapar la cacerola y deje hervir 5 minutos.

En el momento de servir se liga la salsa con la cucharada de manteca y la harina. Debe quedar una salsa bien cremosa.

CALAMARES FRITOS

Limpie los calamares, vacíelos y lávelos en abundante agua. Quíteles una especie de espina membranosa que tienen dentro y tire la cabeza de los mismos. Córtelos en rodajas finas y rebócelos en harina. Fríalos en aceite bien caliente retirándolos rápidamente, pues si se dejan demasiado tiempo se endurecen tomando una consistencia correosa. Se acompaña con rodajas de limón y perejil picado.

SOPA BLANCA



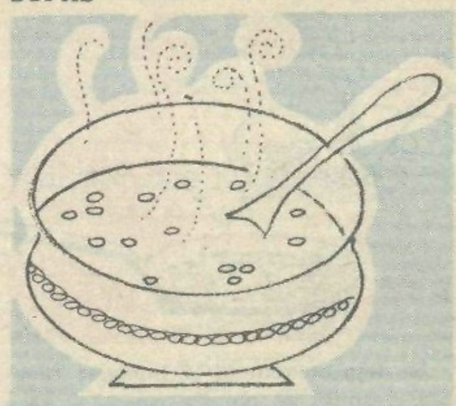
INGREDIENTES

Pollo 1
Sal a *gusto*
Zanahorias 2
Cebolla 1
Apio 1 ramita
Manteca 2 cuchar.
Arroz 5 cuchar.
Leche 2 tazas.

Cocinar el pollo en 2 litros de agua agregando sal, 2 zanahorias, 1 cebolla, pimienta, 1 ramita de apio, 1 cucharada de manteca. Una vez cocido el pollo retirarlo y colar el caldo. Poner de nuevo el caldo en el fuego y agregar 5 cucharadas de arroz después de haberlo lavado bien y remojado durante ¼ de hora, añadir 2 tazas de leche hervida caliente, 1 cucharada de manteca y hacer hervir durante ½ hora a fuego lento más o menos.

Cortar el pollo en cuadraditos, poner en la sopera, vaciar el caldo y servir.

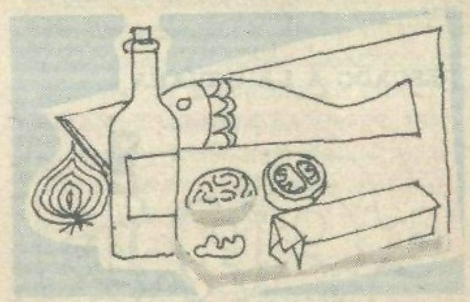
SOPAS



8 tazas de caldo de gallina, 3 yemas de huevo, 1 taza de pan cortado en dados chicos y fritos, 1 cucharada de manteca.

Se baten las yemas en la sopera durante *1 minuto, se sirve lentamente el* caldo hirviendo mientras se va mezclando con una palita de madera se agrega el pan frito en la manteca y se sirve.

MERLUZA AL VINO BLANCO



Se cuece la merluza con cebolla, perejil, laurel, sal, pimienta y 1 vaso grande de vino blanco.

Aparte se pone a dorar en 100 gramos de manteca 1 cebolla picada a pasta y 15 nueces picadas. Una vez todo cocido se agrega 2 cucharadas de harina dorada y 1 vaso de vino blanco; se deja hervir y al servirla se le pone 1 diente de ajo picado con perejil. Se cuela la salsa y se cubre la merluza puesta en la fuente.

BACALAO A LA CATALANA



Se deja en remojo 12 horas el bacalao, después se pone a cocer, se saca y se corta en postas.

Aparte se pone en una cacerola con aceite. Una vez caliente, se agregan las postas de bacalao envueltas en harina, y cuando estén doradas se sacan y se hace una salsa poniendo bastante aceite, cebollas, tomates y ajíes todo bien picado. Una vez todo frito se ponen las postas de bacalao, se les agrega ½ cucharón de caldo, 1 vaso de vino blanco y se pone al fuego lento hasta que se consuma y no quede más que el aceite. Se acompaña con papas hervidas.

PESCADO A LA INDIANA



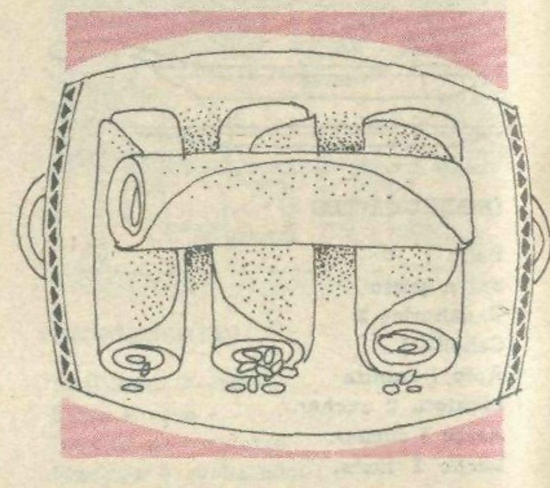
INGREDIENTES

Aceite 1 taza
Papas 4
Cebollas 2
Pimientos 2
Leche ½ litro
Tomates 4
Pescado ½ kg
Sal - pimienta a gusto.

Se calienta 1 taza de aceite poniéndole ½ kilo de papas cortadas en 4 que se doran, se le agregan 2 cebollas en rodajas, 2 pimientos en tiritas y una vez dorados se le pone ½ litro de leche dejando que hiervan 10 ó 15 minutos tapada la cacerola.

Cuando las papas están cocidas se recubre esos ingredientes con 4 tomates cortados en rodajas y ½ kilo de pescado que debe quedar en la superficie. Condimentar con sal y pimienta tapando la cacerola y cocinándole suavemente.

CANELONES DE ARROZ



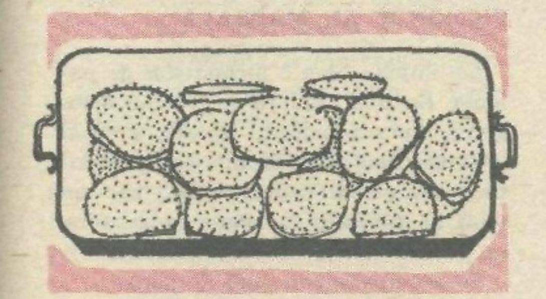
INGREDIENTES

Pasta de panqueques
Arroz 1 taza
Limón jugo 1 cucharada
Huevos 3
Queso rallado 2 tazas
Sal - pimienta a gusto
Atún 100 g
Crema de leche ¼ litro.

Se preparan los canelones con pasta de panqueques, una vez prontos se le pone en un extremo el siguiente relleno: 1 taza de arroz hervido con sal y

1 cucharada de jugo de limón durante 10 minutos. Se cuela y se le unen 3 huevos, 1 taza de queso rallado, sal, pimienta y 100 gramos de atún. Se arrollan uno a uno y se acomodan en la fuente de horno, se cubren con ¼ de crema de leche. Se espolvorean con queso rallado y se ponen al horno a gratinar.

PAPAS A LA MILANESA



Se cortan rodajas de papas que sean gruesas, se pasan por pan rallado, huevo batido y nuevamente por pan rallado. Se fríen en aceite caliente. Se sirven con churrascos.

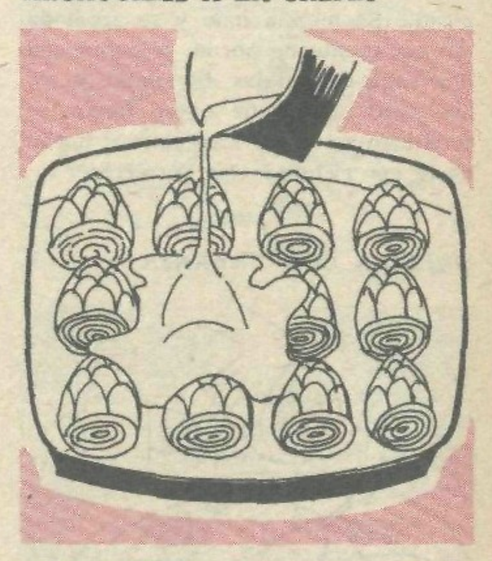
ACELGAS CON LECHE

INGREDIENTES

Acelga 3 atados
Manteca 100 g
Harina 1 cucharada
Azúcar - sal - pimienta - moscada
Leche ¼ litro
Limón 1
Queso rallado a gusto
Huevos 2.

Se cuecen 3 atados de acelgas y se pican bien y se fríen en 100 gramos de manteca con 1 cucharada de harina, azúcar, sal, pimienta, moscada. Una vez fritas se le echa ¼ litro de leche y se deja todo hasta que espese; se les exprime jugo de limón y se ponen en la fuente sobre torrejas de pan fritas, se espolvorean con queso rallado y se decora con rodajas de huevos duros.

ALCAUCILES A LA CREMA



Se les saca las hojas duras y se despuntan 12 alcauciles poniéndolos a hervir con agua, sal y limón. Cuando están tiernos se cuelan, se exprimen y calientes se acomodan en una fuente de horno cubriéndolos con ¼ litro de crema de leche algo batida y abundante queso rallado y se mandan enseguida a la mesa.

ARROZ AL HORNO

INGREDIENTES

Arroz 1 taza
Crema de leche ½ taza
Jamón cocido 100 g
Aceitunas 100 g
Huevos 2
Perejil 5 cucharad.
Tomates 2
Queso fresco ¼ kg.

Se hierve 1 taza de arroz en buen caldo unos 20 minutos. Una vez cocido se escurre, se vuelve a la cacerola y se le agrega ½ taza de crema de leche, 100 gramos de jamón cocido, 100 gramos de aceitunas, 2 huevos duros, todo picado, 5 cucharadas de perejil picado. Se mezcla todo y se acomoda en una fuente de horno, se cubre con una capa de rodajas de tomate y sobre éstos tajadas de queso fresco, se condimenta con sal y se pone al horno hasta que el queso esté derretido.

GALLINA CON NARANJA



INGREDIENTES

Gallina 1
Manteca 2 cucharad.
Sal y pimienta a gusto
Naranjas 2
Crema de leche ½ taza
Harina 1 cucharada
Huevos 2.

Después de limpia una gallina gorda se corta en presas, se dora ligeramente en manteca sazonando con sal y pimienta; estando dorada, se le pone 1 cucharón de caldo o agua, el jugo de 2 naranjas, la ralladura de la cáscara de una sin llegar a lo blanco, ½ taza de crema de leche y 1 cucharada de harina; se deja hasta que la gallina esté tierna, se retiran las presas y a la salsa se le añade 2 yemas de huevo y 1 cucharada de manteca; se revuelve para que no se corte el huevo, se le vuelve a poner la gallina y se sirve. Pueden agregarse a la gallina algunas papas fritas a la cucharita o torrejas de naranjas acarameladas sobre costrones de pan frito.

PICHONES AL MARSALA

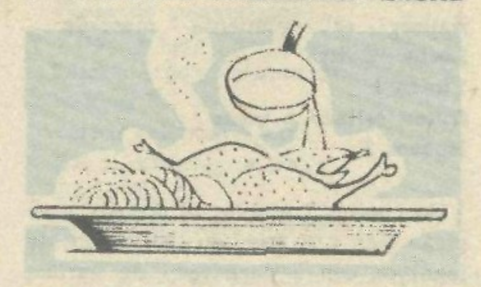
Se limpian bien 6 pichoncitos de paloma. En una asadera se colocan éstos poniéndoles debajo de las alas y en el interior tajadas de tocino, sal, pimienta y ají picante cubriéndolos con un vaso de marsala y tapada la asadera, se lleva a horno moderado 1 hora.

Se acompaña con puré de papas.

TULPO DE PATO

En la cacerola se pone un poco de aceite y grasa de cerdo, se agrega cebolla picada, tomates, pimientos, sal, pimienta y caldo. Se deja cocer la salsa y se le añade el pato despresado. Se deja pasar a fuego lento y antes de servirlo se le agrega maní bien pisado y una pizca de azúcar. Se puede hacer también de carne.

MARTINETAS COCIDAS EN LECHE



Se toman 2 martinetas; se limpian bien y se ponen a cocer en 1 litro y ½ de leche. Una vez blandas se sacan y

se dejan enfriar. Se pone aparte un poco de aceite, se le agrega cebollas y tomates. cuando esté frito se le echa caldo y las martinetas, se agrega sal, pimienta, moscada; se deja reducir la salsa. Se sirve con puré de papas.

POLLO CON HONGOS

Se dora en 50 gramos de manteca y 1 taza de aceite un pollo cortado en presas. Cuando está dorado se le añade una cucharadita de ajo muy picado, 1 cucharada de perejil picado, 1 vaso de leche, sal, pimienta.

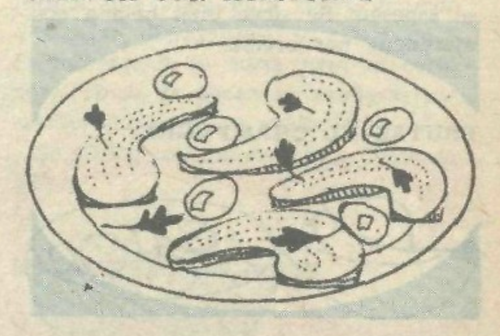
Cocinar tapado. Cuando está a punto se le echa el contenido de 1 tarrito de hongos al aceite, dejándolo 5 minutos y luego se retira.

MONDONGO A LA CRIOLLA



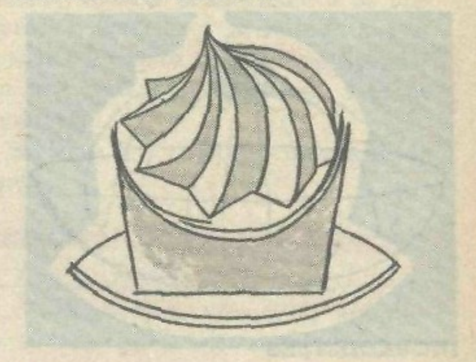
Se lava bien el mondongo y se hace cocer en agua y sal; se pone aceite en la cazuela y una vez caliente se le echan 2 cebollas, 2 tomates, 2 ajíes morrones, 1 hoja de laurel, 2 zanahorias cortadas y perejil todo bien picado, se deja dorar y se le agrega el mondongo cortado en tiritas finas, se revuelve, se cubre con caldo, se le echan papas cortadas en cuatro pedazos, pimentón 1 cucharada, 1 paquetito de hongos remojados y picados y 1 vaso de vino seco; se deja espesar la salsa y se sirve bien caliente con abundante queso rallado por encima.

LENGUA CON ACEITUNAS



Después de cocida se corta la lengua en rebanadas. Aparte se calienta 2 cucharadas de aceite, estando caliente se añade 1 cebolla cortada muy fina, perejil picado, sal, pimienta; se agregan aceitunas verdes descarozadas, 1 cucharada de alcaparras y la lengua; se deja a fuego lento 3/4 de hora y por último ½ vaso de vino blanco, 1 cucharada de harina tostada y 1 cucharada de vinagre; si se seca se le puede poner caldo o agua caliente.

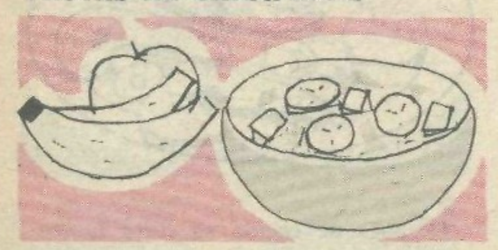
CREMA CHANGUITO



Se disuelven 2 cucharadas de maizena en un pocillo de leche fría, se le agregan 2 tazas de café con leche hirviendo.

En una vasija a baño María se ponen 3 yemas ligeramente batidas agregándole el café con leche y batiendo fuerte. Se lleva a fuego regular y dándole vuelta continuamente hasta que se espesan. Se sirve bien helada con merengue por arriba.

FRUTAS AL CHAMPAGNE

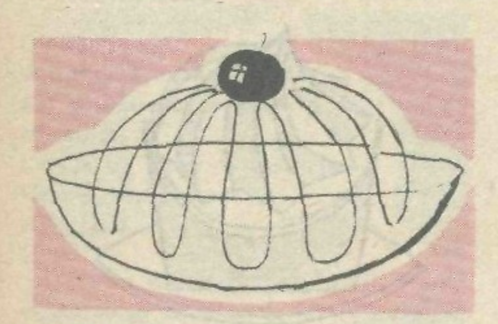


INGREDIENTES

Frutas de estación cantidad necesaria
Almíbar a gusto
Champagne ½ botella.

Se cortan en pedacitos las frutas que se tengan (de la estación). Se ponen en una compotera rodeada de hielo y se las cubre con almíbar y ½ botella de vino Champagne.

GELATINA DE NARANJAS



INGREDIENTES

Naranjas 12
Cola de pescado 10 hojas
Azúcar 14 cucharadas
Cerezas confitadas a gusto.

Se exprime el jugo de 12 naranjas, se cuela; en ½ taza de agua caliente, se disuelven 10 hojas de cola de pescado o mejor 14 y 7 cucharadas de azúcar, se une todo y se pone en una budinera con cerezas confitadas.

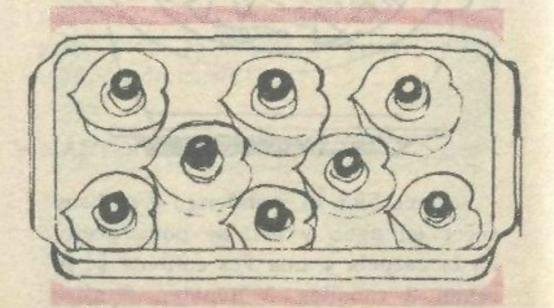
Se pone en la heladera hasta que esté bien congelada. Para desmoldarla se pone la budinera un minuto en agua caliente.

SAMBAYON

Se bate a baño María en un bol 6 yemas, 6 cucharadas de agua, 8 cucharadas de vino Oporto o vino blanco. Cuando la preparación está espumosa y cremosa se retira del fuego batiéndolo hasta que esté frío.

Se pone en las copas de champagne un redondel de bizcochuelo mojado en almíbar, encima se pone una cucharada de frutillas, se cubre con el sambayón y se pone en la heladera hasta el momento de servirlo.

DURAZNOS RELLENOS



INGREDIENTES

Duraznos cantidad necesaria
Plantillas 12
Azúcar 2 cucharadas
Yemas 2
Vino Oporto 1 vaso
Manteca 1 cucharada.

Se eligen duraznos maduros y priscos. Se dividen y se les quita el carozo, agrandando el hueco. Se deshace bien la pulpa que se ha sacado y se mezcla con amaretti deshechos o plantillas, se le añade unas yemas de huevo y unas cucharadas de azúcar.

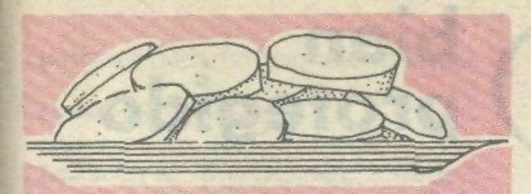
Con esta mezcla se rellenan los duraznos y se colocan en una fuente pirex con un vaso de vino Oporto y un pedacito de manteca arriba de cada durazno.

Se lleva a horno moderado.

LICOR DE LECHE

Se pone 1 litro y ½ de leche, 1 litro de alcohol, 1 kilo de azúcar, 1 limón, unos clavos de olor y 2 chauchas de vainilla. Se deja en maceración 15 días. Se cuela y luego se filtra.

BIZCOCHOS PARA TE



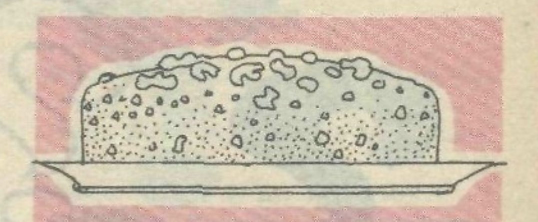
INGREDIENTES

Manteca 100 g
Azúcar 80 g
Huevos 2
Leche 1 taza
Harina 350 g
Polvo de hornear 1 cucharada.

Unir 100 gramos de manteca con 80 gramos de azúcar, añadir 2 huevos batidos con 1 taza de leche, 350 gramos de harina cernida con una cucharada de polvo de hornear, se mezcla hasta formar una masa muy suave dejando descansar 10 minutos. Se estira de 2 centímetros y se corta con un corta pasta chico, se ponen en asaderas enmantecadas a horno moderado.

Se sirven con mermelada o dulce de leche.

BIZCOCHUELO DE NUEZ



Se baten 6 yemas con 6 cucharadas de azúcar a punto bien espeso añadiéndole las claras batidas a nieve bien firmes, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Aparte se mezclan 6 cucharadas de harina, 1 cucharada de polvo de hornear, 1 pizca de sal y 3 cucharadas de nueces molidas añadiéndole a la preparación anterior y mezclando suavemente con palita de madera. Se pone en una tortera enmantecada a horno moderado.

Se sirve frío cubierto con crema de nuez.

Otra victoria como ésta y estamos perdidos. *Pirro, sobrino de Olimpia, era el príncipe más valeroso, pero también el más aventurado de cuantos pretendieron la herencia de Alejandro Magno. La victoria de Heraclea, en que los romanos perdieron quince mil hombres y él trece mil, y la de Asculo, donde el triunfo no le costó menos caro, le arrancaron esa frase, quedando como frase proverbial la expresión "victoria pírrica" o "victoria de Pirro", para indicar el logro de algún propósito con una pérdida moral o material que apenas si compensa la victoria obtenida. V. VEGA.*

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473 — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad.

SUCURSALES Y AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Sr. Umberto Porta.
Cabellos: Sr. Modesto Muñoz (localidad Baltasar Brum).
Tomás Gomensoro: Sr. Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Atlántida: Sr. Juan C. Torres.
Lagomar: Sr. Evar Montero Alvarez.
La Paz: Sres. César A. Lagomarsino y Hugo S. Pacchiotti.
Las Piedras: Sr. Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
Migues: Sr. Hebert Falero Garro.
Montes: Sr. Santiago Regueiro.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Paso Carrasco: Sr. Rodolfo Barnech Casas.
Parque del Plata, Las Toscas y La Floresta: Sr. Jacinto Castelar.
Progreso y Joanicó: Sres. Alberto Alloza y María Boichevich de Alloza.
San Antonio: Sra. Blanca B. de Percovich y Srta. Rosa Brignone.
San Bautista: Sr. Jacinto Martínez.
San Jacinto: Sr. José Mato Diverio.
San Ramón: Sr. Teobaldo Oliveri.
Santa Lucía: Sres. Héctor Ourthé Cabalé e Hijo.
Santa Rosa: Sr. Filadelfo Ubaldo Batista.
Sauce: Andrés F. Riveron e Hijos.
Soca: Sres. Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Sr. Abel Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Sr. Asad N. Ganem.
Río Branco: Sr. Hircio S. Alvarez.
Tupambaé: Sr. Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Sres. Justo J. Cervetti Vachín e Hijo.
Colonia Miguelete: Sr. Valdo J. Pontet.
Colonia Valdense: Sr. Víctor Geymonat.
Conchillas: Sr. Julio A. Caregnani (hijo).
Juan L. Lacaze: Sr. Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
Nueva Palmira: Sr. Raúl G. Bentancour.

Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila S. A.
Rosario: Sr. Alfredo Tort.
Tarariras: Sr. Oscar Olivera Núñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Sr. Antonio G. Vázquez Landa.
Carmen: Sr. Fernando R. Gutiérrez.
Cerro Chato: Sr. Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Sr. Atanasildo De Freitas.
San Jorge: Sr. Ceferino Zapata.
Sarandí del Yí: Esc. Carlos E. Alvariza.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.
Arroyo Grande: Sr. Juan A. Vitureira Gamba.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Sr. Angel J. B. Moscatelli
Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla.
Fray Marcos: Sr. Mario U. Molinari Pérez.
Isla Mala: Sr. Severo Vidart (localidad 25 de Mayo).
La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannelli.
Mendoza: Sr. Angel D. Valerio.
Sarandí: Viuda e hijos de A. Acerenza.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Batlle y Ordóñez: Ricagni y Maffioli.
José Pedro Varela: Sra. María Alvariza de Pintos.
Mariscala: Sra. Esmeralda Y. O. de Hernández.
Pirarajá: Sr. Claro Elías Díaz.
Solís: Sr. Pedro Salsamendi.
Zapicán: Sr. Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Aiguá: Sr. Arturo A. Fernández.
La Sierra: Sr. Hubert I. B. Fernández Herrera.
Pan de Azúcar: Orlando Núñez y Leonel Núñez.
Piriápolis: Sr. Elbio F. Goicoechea.
San Carlos: Sr. Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Sra. Selva Delgado de Doll.
Melilla:
Piedras Blancas, Manga, Miguelete y Toledo: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo S. A.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: Sr. Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Sr. Genaro Russi.
Quebracho: Sr. Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Sr. Víctor Orlando Zardo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Sra. Diva Rosa Baladao de Gerfauo.
Nuevo Berlín: Sra. Norma E. Walter de Perera.
San Javier: Sr. Manuel Diéguez Massey.
Young: Sr. Miguel A. Marroni.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Sr. Fernando José Zamora.
Tranqueras: Sra. Alicia Silva de Abarno.
Vichadero: Sr. Nicomedes Brochado

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Sra. Blanca E. Lujambio de Olivera.
Cebollatí: Sr. Juan M. Izaguirre.
Chuy: Esc. Gastón Arimón.
Lascano: Sres. Pedro y Clever A. Miraballes.
Velázquez: Sr. Hilario Gómez.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Sr. Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Sr. Eduardo E. Laborda.
Constitución: Sr. Luis A. Pérez.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Sucursal.
Ecilda Paullier: Sr. José Luis Cabrera Ríos.
Libertad: Sr. Adelaído Camaití.
Rodríguez: Sr. Angel E. Marichal (localidad Estación Rodríguez).

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier.
Cardona: Sr. Alcides Cendoya.
Dolores: Sres. Carlos M. Casassa y Manuel A. Casassa.
Drabble: Sr. José María Varela.
Palmitas: Sr. Atilio G. Gobbi.
Santa Catalina: Sucesores de Alfonso Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
Achar: Sr. Julio N. Fagúndez.
Ansina: Sr. Hectorvides Barboza.
Paso de los Toros: Sr. Aramis Velasco.
San Gregorio de Polanco: Enrique H. Echeto.
Tambores: Sr. Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal.
Santa Clara: Sr. Francisco A. Scolpini.
Vergara: Sr. José María Vergara.

En cuanto a vosotras ¡oh mujeres!, el constante y principal objeto de vuestro sexo ha de ser evitar que el público os censure y critique: el mayor elogio que podéis merecer es no dar materia ni a la censura ni a la admiración. TUCIDIDES.

Nada importa mi persona cuando está de por medio la felicidad de la patria y he considerado más bien el sufrir los insultos que aquél ha hecho a mi carácter que dar lugar a una división que produciría efectos muy contrarios de los que con tanto esfuerzo solicitamos. ARTIGAS al Gral. Manuel Belgrano.

El hombre de partido. *El verdadero hombre de partido no aprende nada, sólo experimenta y juzga; por eso Solón jamás fue hombre de partido, pero persiguió su fin al lado y por encima de los partidos, o aun contra ellos, fue el autor (y esto es significativo) de esta sencilla frase que descubre toda la salud inagotable de Atenas: "Me vuelvo viejo, pero continúo aprendiendo". NIETZSCHE.*

Agencias de Seguros Contra Granizo

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Umberto Porta.
Artigas: Juan Griecco.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Alberto Mathon.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Eda Darriulat de Mesa.
Migues: Heber Falero.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
San Antonio:
San Bautista: Jacinto Martínez.
San Jacinto. José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Santa Lucía:
Sauce: Andrés Copin.
Soca: Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso.
Montes: Santiago Regueiro

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Pedrera: Col. Bernardo P. Berro e Inmuebles 396, 398, 431, 444 y 454.
San Jacinto: Col. Juan C. Molinelli, Campo Goenaga e Inms. 418 y 448.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epursi V. Eccher.
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro.
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Miguelete: Valdo Pontet.
Conchillas: Juan Irizar y Julio A. Carignani.
Cufré: Pérez y Vieyto S. C.
La Estanzuela:
Nueva Helvecia: Guillermo Greissing S. A., Andrés Nemer & Cía., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A., Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila S. A., Aníbal L. Frache.
Punta del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. A.
Rosario: Alfredo Tort, Suc. de H. Esteban Fuica.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Guillermo Greissing S. A., Oscar Olivera Núñez, Mirta Perera.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto Anchieri.
Carmen: Fernando R. Gutiérrez.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

Higueras de Carpintería: Julio Martínez Cammarano.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gallinal - Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad:

San Gregorio:

Arroyo Grande: Juan A. Vitureira.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.

Cardal: Carlos A. Scalabrino.

Casupá: Angel J. B. Moscatelli.

Costa de Chamizo: María H. R. de Rodríguez.

Fray Marcos: Cándido Martínez.

25 de Mayo: Severo Vidart.

La Cruz: Juan Carlos Vannelli.

Puntas de Maciel: Suc. de Calixto T. Fiori.

Goñi: Isidro F. Garmendia.

Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Colonia Antonio M. Fernández. - Inmuebles 427, 435, 436, 441, 456, 468, 471 y 472.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.

Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.

Gaetán: *Juan Carmelo Díaz.*

José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.

Estación Solís: José Isidro Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Arturo Fernández.

Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.

San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.

Rincón del Cerro: Trujillo Hnos., Américo Stillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Caffarel, Bartel & Wolman, Estefanell, Letamendía & Cía., Masalles Hnos. & Cía.

Chapicuy: Barla Hnos. S. A.

Guichón: César Bentos Pereira.

Parada Esperanza: Cooperativa Agropecuaria Esperanza Ltda.

Quebracho: José Enrique Dotti.

Queguay: Víctor Zardo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Quebracho: *Colonias Las Delicias, Ros* de Oger. - Campos Arroyo Malo y La Palma.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Coralio A. Bonti & Cía., Francisco Lagarreta Irigoyen, Luis A. Donato.

Las Flores: Saul Morros.

Merinos: Carlos Bortharay.

Nuevo Berlín: Norma Walter de Prera, *Bonti Morros & Cía.*

San Javier: Manuel Dieguez Massey.

Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu, Julio P. Cresci.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.

San Javier: Colonias San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.

Young: Colonias César Mayo Gutiérrez, Diana, John F. Kennedy, Uruguaya e Inmueble 416.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha:

El Alférez: Máximo D. Malán.

Lascano: C. Pever Miraballes.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Fernando Zamora.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Gallo, Héctor R. Giacometti, Horacio Ambrosoni, Orlando Yarruz.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimani & Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, José Artigas, Campos Galliazi y El Chiflero. - Inmuebles 405, 413 y 417.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio Zugasti Mutloni.

Ecilda Paullier: Luis Cabrera Ríos.

Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.

Libertad: Adelaido Camaití.

Paso del Carretón: José Mª Cerdeña.

Puntas de Valdez: Benzano, Rapetti Hnos.

Rincón de Albano:

Rincón del Pino: Héctor Cortalezzi Antognazza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonias Cesáreo Alonso Montaño, Italia. - Inmuebles 432 y 442.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Carlos B. Rusch.

Agraciada: Cóccaro Hnos.

Cañada Paraguaya: Suc. Juan B. Calcagno.

Cañada Nieto: Pablo Gauthier.

Dolores: Casassa Hnos. S. A., Rivedol S. A., Raúl Maglione Garibaldi.

José E. Rodó: José María Varela.

Colonia Concordia: Diamantino Pessi.

Palmitas: Atilio G. Gobbi.

Rincón de Cololó: Carlos Williman.

San Martín: Víctor A. Blanco.

Santa Catalina: Suc. Alfonso T. Green.

Cardona: Alcides Cendoya.

Egaña: Luis Pérez Díaz.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José Enrique Rodó: Colonias Juan B. Echenique, Larrañaga. - Inmuebles 414, 422, 428, 440, 447 y 460.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Hugo F. Tarocco.

Paso de los Toros: Aramis Velazco.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.

INDICE GENERAL

LA VICTORIA DE SAMOTRACIA, conservada en el Louvre, es de fecha bien precisa; fue esculpida haciendo sonar la trompa del triunfo y colocada en la parte delantera de un barco de combate: ejecutóse esa obra para conmemorar la victoria naval de Demetrio Filiorcetes sobre la flota de Ptolomeo, en aguas de Chipre, el año 306 antes de C. Dos influencias dominaban entonces en la escultura griega: la de Lisipo y la de la escuela de Scopas; a esta última pertenece la Niké de Samotracia. Por el esfuerzo invencible y la energía conquistadora; por el estremecimiento de la vida expresado en el mármol; por el feliz contraste entre la envoltura agitada del manto y la adherencia de la túnica sobre el vientre y las piernas, esta estatua es la más hermosa expresión del movimiento que nos ha legado el arte antiguo. El escultor no sólo supo traducir en la Niké de Samotracia la fuerza muscular, la triunfal elegancia, sino la intensidad de la brisa marítima, de esa brisa que Sully Prudhomme ha hecho pasar a través de un verso sutil como ella.

Algo del fuerte céfiro que sopla en Salamina.

AUTORES QUE COLABORARON EN ESTA EDICION

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMANAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRONOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRESPONDIENTE AL AÑO 1969, EN LOS TALLERES BARREIRO Y RAMOS S. A. MONTEVIDEO, URUGUAY.

COMISION DEL PAPEL. EDICION AMPARADA POR
EL ART. 79, DE LA LEY 13349.

banderas de américa



HAITI



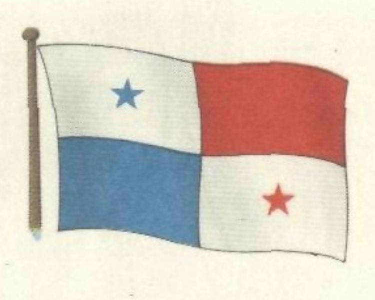
HONDURAS



MEXICO



NICARAGUA



PANAMA



PARAGUAY



PERU



PUERTO RICO



EL SALVADOR



TRINIDAD TOBAGO



URUGUAY



VENEZUELA